



Chorizo (6 pers)

Du behöver:

- 12 skivor chorizo
- 60 g getost (chevre´)
- 10 g kesella
- 3 cocktailtomater
- 12 blad dragonört

Gör såhär:

1. Mosa getosten och blanda med kesellan till en slät creme.
2. Lägg en skiva chorizo i skeden.
3. Klicka getostcremen på chorizon.
4. Dela tomaterna och lägg en halv tomat på cremen.
5. Lägg 2 kvistar dragonört.
6. Toppa med en skiva chorizo.

Vinet: Till hettan och den lite rökiga tonen i Chorizon går en Zinfandel mycket bra, den lilla rest sötman i vinet plockar upp den pikanta tonen i korven mycket bra.

Passande vin: Beringer Founders Estate Zinfandel, Art.nr. 6718

För fler recept, gå in på
www.combooh.com