

Faluini med färskost och parmesan samt tomat och sardell

Ingredienser

8-16 kantskurna skivor av grillad falukorv (stora som en tändsticksask)

Färskost och parmesan

2 msk färskost

2 msk färsk Ricotta

3 msk hackad färsk basilika

4 msk riven parmesan

2 krm fint salt

Svartpeppar från kvarn

2 msk smör och 2 msk olivolja till stekning

Tomat/sardelltoppingen

½ dl olivolja

2 fint hackade vitlöksklyftor

1 ½ msk finhackad schalottenlök

2 msk fint hackade sardeller

1 tsk tomatpuré

15 solmogna röda tomater, skållade, skalade, urtagna och tärnade

1 msk hackad färsk timjan

2 msk basilika fint skuren

5 varv på pepparkvarnen

1 tsk socker

1 krm gourmetsalt

Gör så här

Färskost och parmesan

1. Blanda färskosten och ricottan, basilikan och parmesanosten till en smet, salta och peppra.
2. Lägg ett stort basilikablاد på hälften av korvskivorna och toppa med en rejäl klick av ostsmeten.
3. Servera som tilltugg eller en liten förrätt, ät gärna med fingrarna

Tomat/sardelltoppingen

1. Hetta upp olivoljan i en tjockbottnad kastrull, tillsätt vitlöken, schalottenlöken och sardellerna. Stek i fyra minuter utan att löken tar färg.
2. Tillsätt tomatpurén och sautera ytterligare två minuter.
3. Lägg i tomattärningarna och stek under omröring tills tomaterna kokat ihop. Det tar ca 10 minuter.
4. Blanda örterna och smaka av med salt, socker och peppar. Tänk på att sardellerna är salta.
5. Låt smeten rinna av i en finmaskig sil. Lägg upp resterande korvskivorna och lägg på tomat/sardelltoppingen och servera.