

Snittar

Använd pumpernickel eller crostini

Olivsnittar

Gör fyllningen direkt i mixern. Blanda 15-20 kärnfria svarta oliver, 30 g osaltat smör/margarin, 1 dl riven parmesanost och 4 sardeller till en pasta i mixern. Bre på röran och garnera med olivhalva och paprikastrimlor.

Laxsnittar

Skär två bitar kallrökt lax i små bitar. Blanda 1 dl kesella gourmet, 1 tsk dijonsenap, 2 msk hackad dill och den hackade laxen. Bre röran på pumpernickel och garnera med fina strimlor av kallrökt lax.

Laxsnittar - enkla

Lägg på en bit kallrökt lax. Ovanpå läggs en klick pesto och garnera med en liten bit citron högst upp.

Kaviarsnittar

Klicka på svart stenbitsrom, lägg en räka ovanpå och garnera med dill och en bit citronskal.

Ostsnittar

Lägg en bit grönmögelost på varje brödbit och garnera med en valnöt.

Philadelfia och skinka snittar

Bre på philadelfiaost (gärna med någon smak). Lägg på en bit rökt skinka, strimlad paprika och garnera med bladpersilja.

Falska ostron

Bryt bort stammarna från små färska champinjoner. Fyll hattarna med svart stenbitsrom och garnera med strimlat citronskal.