

# TAPAS

## GEDEOST-CROUTONER

Er lækrest endnu lune - forbed dem, opbevar dem i køleskab, og grill dem kort for brug.

4 skiver daggammelt sandwichbrød, 1 1/2-2 cm tykke

**Dressing:** 2 tsk. dijonsennep • 2 spsk. hindbæreddike • 6 spsk. jomfruolivenolie • salt og peber

**Endvidere:** 16-20 sorte oliven a la

grecque • 4 små gedeoste i krydderolie (Løgismose) • purløg

Udstik 8 runde croutoner af brodet, 4 cm store, samme diameter som ostene. Pensl rundt om og på toppen med sammenpisket dressing. Læg groft hakket olivenkød på hver crouton og derover en flækket gedeost. Pensl osten med dressing, og læg croutonerne i et ovnfast fad. Sæt det (ikke for tæt) under ovngrillen, til brodet er sprødt og osten gylden

og varm. Pynt med hakkede oliven og purløg.

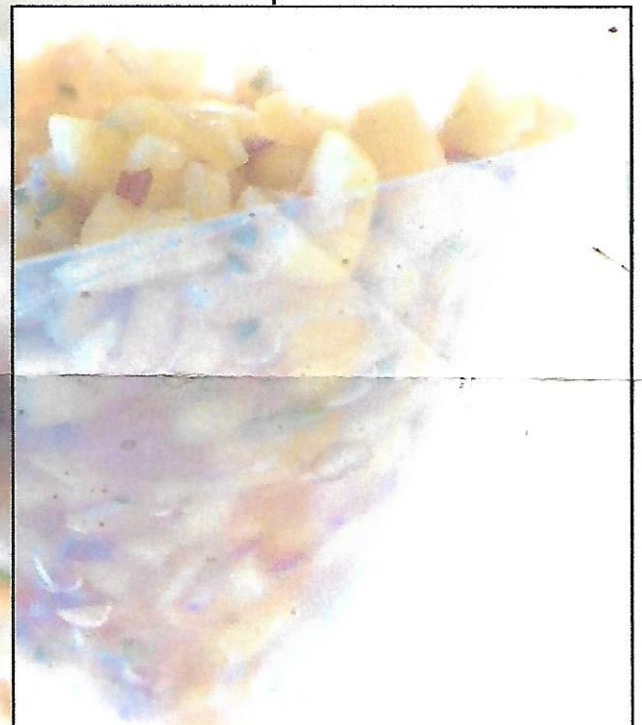
## FILLORULLER MED FYLD

Klip, fyld og rul i god tid, og bag rullerne kort for servering.

*Til 40 ruller:*

40 stk. fillodej, klippet i 10x10 cm store stykker • 200-240 g kyllingefilet i strimler (halvt så brede og knap så lange som din lillefinger) • ca. 10 soltørrede tomater i olie, afcyrpes og klippes i strimler • smeltet smør

De er bare gode!!  
(31.12.97.)



Super!!

## MANGOSALSA

Denne salsa smager pragtfuldt til alle tapas. Skær koden af 1 skrællet mango i små terninger. Bland med 1 tsk. thailandsk fish-sauce, saft af 1 lime, 1 hakket grøn chili, 1 tsk. sambal oelek og 2 spsk. finthakket rodlog. Skal trække 4-6 timer. Det løner sig at fordoble portionen!

