



Manchego, fikonmarmelad och gräslöksmajonnäs

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En underbar liten apitretare till ett glas vin - manchego på finncrisp med fikonmarmelad och gräslöksmajonnäs.

Jag var på en afterwork för några månader sedan och det bjöds på fantastiskt goda kex som Sixten & Frans (restaurang på Kungsholmen i Stockholm) hade gjort. Direkt ville jag testa och försöka mig på en kopia och till min glädje blev de lika otroligt goda så jag prickade nog rätt.

Kombon kanske inte låter så himla god så ni får stretcha lite på era förutfattade meningar. Jag testade kexen på tre personer och alla tre sa "åh, sååå gott, vad är det här?"

Manchego är en hårdost gjord på får mjölk (smakar inte kofta). Gör helst egen majonnäs, det blir godast, annars köp Hellmans.

Jag har baserat mängden på att man äter tre halvor finncrisp per person som ett drinktillugg. Anpassa själv bara mängden till hur många du vill servera.

Min bild visar proportionerna av de olika delarna. Gör kexen strax före servering, varken ost eller majo gillar värme.



INGREDIENSER



- 6 st finncrisp original (12 bitar tilltugg)
- 1 brk fikonmarmelad, gärna st. dalfour royal fikon
- 1 dl majonnäs (hemgjord se länk)
- 2 msk gräslök
- 150 g manchego (hård fårost)
- 2 kvistar bladpersilja till dekoration

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda majonnäs (helst egen) med finskuren gräslök.
- 2** Lägg en klick fikonmarmelad på mitten av ett delat finncrisp.
- 3** Lägg hyvlade tunna skivor manchego (eller annan hårdost gjord på fårmjolk) över marmeladen.
- 4** Toppa med en liten klick gräslöksmajo och pynta med ett blad persilja.