Julekrans charcuterie



Ingredienser

♥ 500 g mozzarellakuler
♥ 500 g cherrytomater
♥ 250 g salamiskiver
♥ 200 g grønne oliven
♥ 200 g rød paprika
♥ 200 g små suragurker

Tilbehør og pynt:
♥ cocktailpinner
♥ frisk rosmarin

Fremgangsmåte

Finn frem ingrediensene.

Brett salamiskivene dobbelt. Skjær paprika i mindre biter. Skjær små suragurker på midten.

Mozzarellakuler, cherrytomater og oliven beholder du hele.

Tre de ulike ingrediensene på cocktailpinner slik at du får små spyd (du trenger ikke å ha alle ingrediensene på hver pinne).

Finn frem et rundt fat og legg spydene i en krans.

Pynt fatet med frisk rosmarin, som du stikker innimellom spydene.

Tips

♥ Små mozzarellakuler (kalt "*Bocconcini*" som betyr "små munnfuller" på italiensk) fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, blant annet Meny og Coop Mega.

♥ Jeg har her brukt en stor pakke Jubelsalami (250 g).

♥ Du kan variere litt på ingrediensene, men prøv å holde fargene til hvitt, rødt og grønt for å få det julete preget på kransen. Du kan eksempelvis bruke terninger av ulike typer typer hvitost, bytte ut salami med annen type pølse eller spekeskinke, og eventuelt supplere grønne oliven med noen sorte.

♥ Du kan lage klar julekransen dagen i forveien, men pakk da fatet godt inn i plastfolie slik at det blir lufttett. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/julekrans-charcuterie