**Tapas**

er lækre små mundrette lækkerbiskner.

Der findes et hav af forskellige opskrifter på tapas. Og kun fantasien sætter grænser for hvordan du laver dem. Kik i køleskabet og find på.

Server gerne tapas med en dressing til, f.eks. hvidløgsdressing eller cremefraise dressing. Pynt med lidt grønt når du anretter, og/eller hakkede mandler.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Tapas med dadler, mandler og bacon**

* Dadler
* Bacon i skiver
* Mandler

Smut mandlerne ved at putte dem ned i kogende vand ca. et halvt minut. Derefter kan du let "smutte" skindet af dem.

Put en eller to mandler ind i hver udstenet dadel.

Del baconstrimlerne i to. Sno en del om hver dadel.

Sæt dadlerne i en 170 grader varm ovn, på varmluft. Dadlerne skal i alt have omkring 20-25. min. Men hold grundigt øje med dem, baconen kan hurtigt brænde af, og det er synd.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Tapas med tomat, hvidløg og kryddersalt**

* Cherrytomater
* Hvidløgs fed
* Olie
* Kryddersalt

Pres hvidløg og rør det med lidt olie. Gerne aftenen før så hvidløgssmagen trækker ud i olien.

Halver tomaterne, og stil dem med skærefladen opad.

Drys kryddersalt på hver, og tag en teske og put olie/hvidløgs blanding på hver også.

Tomaterne skal have ca. et kvarter i ovnen, ved omkring 170 grader varmluft.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Tapas med cocktailpølser, peberfrugt og ost**

* Cocktailpølser
* Peberfrugt
* Ost

Skær en slids i cocktailpølserne. Skær strimler ud af peberfrugten. Læg en strimmel i hver pølse. Top med lidt ost.

I ovnen ca. et kvarter, ved omkring 170 grader varmluft.