



## Inspirationsrecept - grillade smörgåsar med ost

Nedan finns två läckra recept med hårdost i grillad smörgås framtagna av hälsokocken och kokboks författaren Jacob Wismar. Perfekt som mellanmål, förrätt eller varför inte till lunchen.

### Grillad renklämma

Lappländsk klassiker på ett nytt sätt. Smakrik toast med sting.

4 port

#### Ingredienser

4 skivor polarkakor  
2 msk riven pepparrot på burk  
4 skivor Präst 31%  
4 skivor rökt renstek

#### Gör så här

Bred ut pepparrot på 2 polarkakor. Lägg ihop bröden med ost och renstek emellan. Grilla polarkakorna i en smörgåsgrill eller i ett våffeljärn tills de blir gyllenbruna och osten har smält. Dela i halvor på diagonalen. Servera med saltgurka.

### Toast med parmaskinka och röd pesto

Den lufttorkade skinkan, den röda peston och Prästosten smälter i munnen i denna lyxiga italienska toast. Perfekt för den soliga sommardagen.

4 port

#### Ingredienser

8 skivor grov baguette  
1 rödlök  
8 blad färsk basilika  
2 msk röd pesto  
4 skivor Präst 17%  
4 skivor parmaskinka

#### Gör så här

Strimla rödlöken i tunna skivor och skiva baguetten. Blocka av basilikabladen. Bred ut peston på 4 bröds skivor. Fördela sedan ost, parmaskinka, basilika och rödlök mellan bröden. Grilla toasten i en smörgåsgrill eller i ett våffeljärn tills de blir gyllenbruna och osten har smält. Dela i halvor på diagonalen. Servera med romansallad.