

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Kanapé med parmesankräm, brända druvor och lagrad balsamicovinäger



## Kanapé med parmesankräm, brända druvor och lagrad balsamicovinäger

[Gilla 0](#) [Dela](#)

[Spara i dina favoriter](#)

Ta del av erbjudandet

En kanapé med parmesankräm och brända druvor. Just det sistnämnda är det nog inte så många som testat det är fantastiskt gott. Genom att rosta en druva i ugnen kommer en helt annan sötma fram och en lite beska som tas upp av parmesanen och blir oemotståndligt god. Testa!

### Så här gör du:

1. Lägg vindruvorna på en plåt och kör in i ugnen på 200C tills de fått färg. Ta ut och låt svalna.
2. Drizzla lite olivolja på bröden och rosta i ugnen på 200C tills de är krispiga. Ca 5-7 min.
3. Blanda parmesanen med färskosten och vatten. Blanda väl och smaka upp med lite salt.

Lägg lite parmesankräm på brödet och toppa med druva, balsamicovinäger och krasse.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

## Ingredienser

Vintips till detta recept: [Cava PH Style >>](#)

Receptet är för två personer (förrätt).

- 4 st skivor baguett
- 2 msk Philadelphiaost
- 1 msk vatten
- 0,5 dl fint riven parmesan
- 4-8 st röda vindruvor
- Balsamvinäger (gärna lagrad)
- Krasse

SMART SENIOR

## Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)