

N° 04

# SPRØDE MINIRUGBRØD

med cremet aubergine

*Et lækkert startskud, en yderst delikat forret eller aperitif*

---

## **Ingredienser:**

6 personer

### **Auberginecreme:**

½ glas Aubergine creme

1½ spk. rygeost

2 spk. fint snittet purløg

1 lille skalotteløg meget fint snittet

### **Minirugbrød:**

3 skiver godt rugbrød

Smør

### **Pynt:**

1 skive Serrano skinke

Friskklippet karse

## **Sådan gør du:**

Smør rugbrødene med smør på den ene side, steg dem derefter i ovnen ved 180 °C ca. 15 min eller til de er gyldne.

Rist skinken sprød i ovnen og bræk den i passende stykker.

Hak løg og purløg fint, tilsæt rygeost og bland det hele med auberginecremen.

Anret den cremede aubergine på de afkølede sprøde minirugbrød, og pynt med skinke og friskklippet karse.