



TOAST MED SNEGLE

Opskrift af Gorm Wisweh's fra TV2 Go 'Morgen Danmark

Ingredienser

- 150 g snegle (ca. 24-28 stk)
- 1 bdt. persille
- 1 stk. flot rød peberfrugt
- 4 fed hvidløg
- 40 g smuttede mandler
- 1 dl pernod til flambering
- 25 g smør
- lidt frisk purløg til pynt
- 4 skive daggammelt brød (fx ciabatta eller lign.)
- olivenolie

Tilberedning

1. Sneglende skylles og duppes tørre.
2. Mandlerne halveres, persille hakkes, peberfrugt skæres i små tern og hvidløg i tynde skiver.
3. Varm lidt olivenolie op på en pande.
4. Smid sneglende på panden, når der er varme på og rist dem i 1-2 min.
5. Tilsæt så de små tern af peberfrugt og mandlerne. Rist videre ved høj varme i 2-3 min.
6. Tilsæt hvidløg og vend rundt et par gange og tilsæt så pernod og antænd.
7. Kast det hele godt rundt, mens der flamberes.
8. Når flammerne har lagt sig, kommes smør og persille ved og det bruser godt op.
9. Server lunt på ristet brød smurt med olivenolie. Pynt med fintsnittet purløg.