

# Skinksmörgås med rödbetschutney

## Ingredienser

### Rödbetschutney

2,5 dl Rödvinvinäger  
250 g Socker  
1,5 tsk Kummin  
1 st Röd chili  
2 st Vitlöksklyfta  
2 st Schalottenlök  
400 g Riven rödbeta

### Skinksmörgås

8 skivor Lantbröd  
4 tsk Smör  
200 g Julskinka  
50 g Auraost  
50 g Cheddarost  
0,5 dl Riven parmesan  
Smör till stekning

En varm smörgås är ett smart sätt att använda upp rester från julbordet.

**Förberedelsetid:** 00:45

**Tillagningstid:** 00:15

**Svårighetsgrad:** Medel

**Portioner:** 4

## Tillagning

### Chutney

1.  
Skala och riv rödbetan. Väg upp tills det finns 400 gram färdigt riven rödbeta.
2.  
Skala och finhacka schalottenlöken och skala och pressa vitlöksklyftorna. Skär chilin på hälft, ta bort alla frön, och finhacka köttet.
3.  
Hetta upp vinäger och socker i en kastrull tills sockret smält.
4.  
Rör ner övriga chutney ingredienserna, hetta upp och låt koka i 30 minuter. Kom ihåg att röra om med jämna mellanrum.
5.  
Låt chutneyn svalna.

### Smörgås

1.  
Värm ugnen till 175 grader.

2.  
Smula auraosten fint och riv cheddarosten. Blanda ihop ostarna i en skål. Skär skinkan i tunna skivor.

3.  
Smörj båda sidorna av alla brödskivor med smör.

4.  
Placera ett par skivor av skinkan på hälften av brödskivorna, klicka över en rågad matsked chutney och bred ut med en kniv. Strö över av ostblandningen och placera en brödskiva överst.

5.  
Hetta upp en stekpannan, klicka i mera smör och flytta över smörgåsen i den varma pannan. Använd en stekspade för att pressa ner smörgåsen. Vänd på smörgåsen efter ett par minuter då undre sidan fått en gyllene färg. Stek i ytterligare ett par minuter tills andra sidan har samma färg och osten börjat smälta.

6.  
Flytta över smörgåsarna på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt, strö över hälften av den rivna parmesanen, och gratinera på ugnens mellersta fals i 5 minuter. Vänd på alla smörgåsar, strö över resten av parmesanen och gratingera ytterligare 5 minuter.

7.  
Servera smörgåsarna varma med extra rödbetschutney. TIPS: Du kan även hälla över allt förutom 1 dl av chutneyn i steriliserade glasburkar. Ge burkarna i present eller servera chutneyn som tillbehör till en ostbricka.