

# Nydelige sommerspyd med choritzo, basilikum og soltørket tomat



Det er lørdag, det er sommer, det er august. Jeg har overlevd noen timer alene med to gutter og en baby på stranden og er litt stolt. Men kan ikke akkurat anbefales og det blir sannsynligvis en stund til jeg gjør det igjen. ☐ Noe jeg imidlertid gjerne gjentar er disse superfreshe spydene som er perfekt til tapas, fingermat eller en liten forrett. Sommersmaker som kan nytes hele året!

## **Fryd med spyd:**

(20 stk)

*300 g rå choritzo pølse, skåret i 1 cm tykke skiver*

*ca 20 soltørkede tomater i olje*

*basilikumblader*

*200 g fetaost i store terninger: smuldrer lett, så lettere å feste mini mozarellaost hvis du liker det (jeg foretrekker feta..)*

*10 små plommetomater, delt i to*

*ca 2 ss grønn pesto*

*20 grillspyd*

Stek choritzo på medium varme i en tørr stekepanne. (Pølsen skiller ut fett, så ikke nødvendig med olje). Når choritzoene er gjennomstekt, så la dem renne av seg på en tallerken dekket med litt kjøkkenpapir. Når de er avkjølt, trer du tomat, soltørket tomat, basilikum, ost og pølse på spyd og legger dem på et fat. Ringle over pesto og sett kaldt til servering. Kos deg!

