

# ROKEFORT INTXAUR ETA MAHASPASEN KANAPEA

written by Errezetak



**Kanapeak edo gosegarriak. Alako bazkari garrantzitsu bat dugunean bakarrik jaten duguna, batzu egiteko konplexuak, beste batzu, ordea, errezak.**

6 Perts. 15 min.  
6 Ogi xerra  
75gr Gurina  
75gr Rokefort gazta  
6 Intxaurrea  
30 Mahaspasa  
Kuminoa  
Piperbeltza  
Perrexila  
Kaiena



**Intxaurreak** kaskatu eta erditik zaitu.

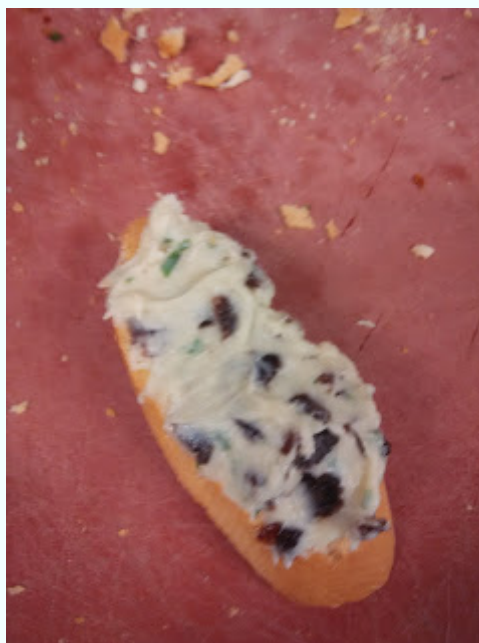
**Perrexila** garbitu eta fin-fina moztu.

Gurinarekin lan egin tonu krematsua hastu arte.



Rokefort gazta sardexka batekin zapaldu, gurina, mahaspasak, kuminoa (nahi adina) eta kaiena (txiki-txiki mozturik, bi ale) gehitu. Multzoa ongi nahastu.

Ogi xigortuaren gainean pasta jarri eta honen gainean intxaur erdi bat.



**CANAPÉ DE ROQUEFORT-NUECES Y PASAS:** Pelar las nueces y partirlas por la

mitad. Lavar y cortar el perejil. Trabajar la mantequilla hasta que adquiera un tono cremoso. Aplastar el roquefort con tenedor, añadir mantequilla, pasas, perejil, comino y cayena. Mezclar todo. Colocar la pasta encima del pan tostado y en cada rebanada media nuez.