

Parmaskinke m. Rucola og parmesanost

Mandag 30. november 2015

Ingredienser

½ bakke rucola salat
8 skiver parmaskinke
25 gr. Pinjekerner
Lidt høvlet parmesanost

Basilikumpesto

2 dl olivenolie
1 ½ spsk. pinjekerner
1 stort pillet fed hvidløg
50 g fintrevet parmesanost
½ tsk. fint salt
1 ½ liter friske basilikumblade
med bløde stilke (ca. 75 g)

Fremgangsmåde

Skyl rucolaen og lad det dryppe godt af.
Læg det på et fad vend det evt. med lidt af pestoen.

Læg skinken pænt henover.

Pinjekerner sættes i ovnen 5-6 minutter afkøles og lægges henover skinken.

Høvl lidt parmesan henover.

Server brød og pesto til.

Basilikumpesto

Kom olie, pinjekerner, hvidløg, ost og salt i et blenderglas. Blend ved langsomste hastighed i ca. 1 min. Tilsæt basilikumblade med stilke og blend igen ved langsomste hastighed i ca. 30 sek. Stil pestoen tildækket i køleskabet i mindst ½ time. Smag til.

Dette er en lidt stor portion, det kan med fordel fryses for eksempel i en isterningbakke.

Det tør lynhurtigt op, hvis i lige får et par gæster