

# Bresaola m.stegte asparges og rød peber

## Mandag 9. marts 2026

### Ingredienser

10 skiver bresaola

10 grønne asparges

1 rød peber

1 tsk olie

Salt og hvid peber

2 spsk. hasselnødder, 20 gr.

1-2 stilke hakket rosmarin

1 fed hvidløg

Lidt blandet salat

pesto

Brønkarse til pynt

### Fremgangsmåde

Skyl asparges og knæk den nederste træede ende af.

Skyl peberfrugt og fjern kernerne. Skær den i stave på den lange led.

Varm olie på en pande ved god varme. Svits asparges og peberfrugt et par minutter. Krydr med salt og peber.

Hak hasselnødder, rosmarin og hvidløg fint og steg det med det sidste minut.

Læg bresaola ud på bordet

Kom en asparges og en stav peber i hver og rul bresaolaen omkring.

Læg lidt salat på tallerkenen. Læg 2 ruller på og afslut med lidt pesto

Pynt med brøndkarse

Server brød til.