

Små hapsere med bresaola

Mandag 21.oktober 2024

Ingredienser

10 skiver bresaola

10 grønne asparges

1 rød peber

1 tsk olie

Salt og peber

2 spsk. hasselnødder, 20 gr.

1-2 stilke hakket rosmarin

1 fed hvidløg

Ærtespirer 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.

Skyl og hak skovsyre og gem nogle blade til pynt.

Læg bresaola ud på bordet

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

Pynt med ærtespirer