

Bresaolaruller med peberfrugt

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær peberfrugten i lange tynde strimler og rist dem i lidt olie på panden ved middel varm i 7-8 minutter. Lad peberfrugten afkøle. Rør mascarpone med oregano, basilikum, presset hvidløg, salt og peber. Læg 2 skiver bresaola ovenpå hinanden lidt forskudt. Læg 3-4 strimler peberfrugt og en stribe creme herpå. Rul bresaolaen sammen og til dem i køleskabet i nogle timer. Server 2 bresaolaruller pr. person på en bund af blandede salater. Dryp lidt olivenolie på salaten. Server flutes til.

Ingredienser

8 skiver bresaola
½ rød peberfrugt
2 håndfulde blandede salater
olivenolie

Creme:

100 g mascarpone
1 tsk. oregano
1 tsk. basilikum
½ fed hvidløg
salt og peber

Tilbehør: Flutes