

Parmarullar med skaldjur

(Detta behövs för 4 prsoner)

8 skivor parmaskinka (eller annan god lufttorkad skinka)

Ca 25 gräslöksstrån varav 8 doppas i hett vatten för att bli mjuka. Dessa kyls snabbt för att sedan användas till att knyta ihop rullen.

2 dl kokta och avsköljda kräftstjärtar

¼ dl gräddfil

0,8 dl majonäs

½ tsk tomatpuré

Majonäs:

2 äggulor

1 msk dijonsenap

1 msk vitvinsinäger

4 dl matolja (raps eller majs)

Salt

Vitpeppar



Gör så här:

Grovhacka kräftstjärtarna (tag undan 4 st av de större för dekoration)

Hacka den återsående gräslöken fint.

Blanda in kräftstjärtarna och gräslöken (eventuellt också finhackad dill) tillsammans med gräddfil och tomatpuren och majonäsen. Dofta på lite cayennepeppar

Lägg en klick av fyllningen i mitten av varje skinkskiva och rulla ihop.

Dekorera med en hel kräftstjärt längs fram.

Knyt om med de mjuka gräslöksstråna längs fram.

Lägg upp 2 rullar på varje tallrik tillsammans med en hel kräfta med skal.

Smördegssinbakade olivsnurror

Recept till ca 24 brödsnurror

8 smördegspattor

ca 300 gr Kalamata oliver med eller utan kärnor.

(mindre om Du har kärnfria oliver)

Kavla ut smördegspattan så att den blir tunn.

Skär ut remsor som är ca 5 X 20 cm

Grovhacka de urkärnade oliverna och lägg en tunn sträng av hacket i mitten av degremsan (ca 2-3 oliver till varje bröd)

Vik ihop brödet runt olivhacket och snurra brödet till en spiral

Baka av i ca 200 grader C till dess att bröden får en gyllenbrun färg.

(Man kan även pensla bröden med ett vispat ägg för en glansig yta)