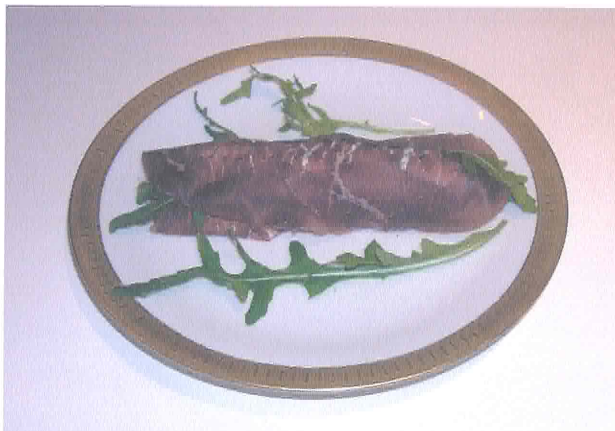


Bresaolalindad Rucola med Parmesan



(4 portioner)

12 skivor bresaola (lufttorkat nötkött, ursprungligen från Lombardiet)
rucolasallad
hyvlad eller grovriven parmesan

Örtcreme

1 dl crème fraiche
1 dl persilja, dill och gräslök, hackad
1 vitlöksklyfta, hackad
citronsaft
salt och peppar

Garnering

8 cocktailtomater (gula eller röda)
olivolja

Lägg tre skivor bresaola omlott för varje portion.

Blanda ihop örtkrämen.

Lägg rucola, parmesan och örtcreme på bresaolan. Rulla ihop och låt det sticka upp lite rucola.

Strimla över lite olivolja och garnera med ett par gula cocktailtomater.