

# Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto

4 - 6 port.

## Ingredienser:

4 st tomater  
100 g parmesan  
60 g Pinjenötter  
1 kruka basilika  
1 dl Olivolja  
2 klyftor Vitlök  
salt & svartpeppar

## Gör så här:

Rosta pinjenötterna. Lägg undan lite till att strö över salladen. Tvätta och skiva tomaterna tunt. Arrangera dem på ett fat. Hyvla lite parmesan över och strössla på de undanlagda pinjenötterna. **Pesto:** Kör basilika och pinjenötter i en mixer. Lägg i vitlök och lite av oljan. Fortsätt att mixa. Tillsätt sedan den rivna parmesanosten och rör om. Smaka ev. av med salt och nymalen svartpeppar. Ringla peston över tomat salladen. Dekorera ev. med lite färsk basilika



# Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto

4 - 6 port.

## Ingredienser:

4 st tomater  
100 g parmesan  
60 g Pinjenötter  
1 kruka basilika  
1 dl Olivolja  
2 klyftor Vitlök  
salt & svartpeppar

## Gör så här:

Rosta pinjenötterna. Lägg undan lite till att strö över salladen. Tvätta och skiva tomaterna tunt. Arrangera dem på ett fat. Hyvla lite parmesan över och strössla på de undanlagda pinjenötterna. **Pesto:** Kör basilika och pinjenötter i en mixer. Lägg i vitlök och lite av oljan. Fortsätt att mixa. Tillsätt sedan den rivna parmesanosten och rör om. Smaka ev. av med salt och nymalen svartpeppar. Ringla peston över tomat salladen. Dekorera ev. med lite färsk basilika



# Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto

4 - 6 port.

## Ingredienser:

4 st tomater  
100 g parmesan  
60 g Pinjenötter  
1 kruka basilika  
1 dl Olivolja  
2 klyftor Vitlök  
salt & svartpeppar

## Gör så här:

Rosta pinjenötterna. Lägg undan lite till att strö över salladen. Tvätta och skiva tomaterna tunt. Arrangera dem på ett fat. Hyvla lite parmesan över och strössla på de undanlagda pinjenötterna. **Pesto:** Kör basilika och pinjenötter i en mixer. Lägg i vitlök och lite av oljan. Fortsätt att mixa. Tillsätt sedan den rivna parmesanosten och rör om. Smaka ev. av med salt och nymalen svartpeppar. Ringla peston över tomat salladen. Dekorera ev. med lite färsk basilika



# Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto

4 - 6 port.

## Ingredienser:

4 st tomater  
100 g parmesan  
60 g Pinjenötter  
1 kruka basilika  
1 dl Olivolja  
2 klyftor Vitlök  
salt & svartpeppar

## Gör så här:

Rosta pinjenötterna. Lägg undan lite till att strö över salladen. Tvätta och skiva tomaterna tunt. Arrangera dem på ett fat. Hyvla lite parmesan över och strössla på de undanlagda pinjenötterna. **Pesto:** Kör basilika och pinjenötter i en mixer. Lägg i vitlök och lite av oljan. Fortsätt att mixa. Tillsätt sedan den rivna parmesanosten och rör om. Smaka ev. av med salt och nymalen svartpeppar. Ringla peston över tomat salladen. Dekorera ev. med lite färsk basilika

