

Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Raf tomatcarpaccio med parmesan och pesto

4 port.

Ingredienser:

4 st tomater
100 g parmesan
60 g Pinjenötter
2 krukor 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: Stöt basilika och pinjenötter i en mortel, eller kör i en mixer eller matberedare. Lägg i vitlök och lite av oljan. Fortsätt att stöta. Tillsätt sedan den rivna parmesanosten och rör om. Smaka ev. av med salt och nymalen svartpeppar.

Ringla peston över tomatsalladen. Dekorera ev. med lite färsk basilika.