



Bresaola med ruccola och rostade pinjenötter

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **6**



Bresaola är ett perfekt tilltugg på tjejkvällen, fotbollskvällen eller buffébordet. Bresaola är en mager, mörk, järn- och proteinrik salami typ som görs på nötkött. Hemorten är Valtellina i Lombardiet där konserveringsmetoden är uråldrig och den torra och svala luften perfekt. Köttet röktorkas och äts rått i mycket tunna skivor, till bröd eller i marinad. P.g.a. sin låga fetthalt, endast 4%, kan man med gott samvete äta några extra skivor.



INGREDIENSER

- 300 g bresaola i tunna skivor
- 1 påse ruccola
- 1 burk semitorkade körsbärstomater
- 1 dl pinjenötter
- olivolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att hetta upp en stekpanna riktigt varm, ta i pinjenötterna och rosta de i torr panna tills de fått fin färg. Låt svalna.
- 2** Ta fram ett snyggt fat och vik breasolan på ett snyggt sätt och lägg på tallriken. När du har ett lager lägger du på ruccola, semitorkad tomat och rostade pinjenötter. Fortsätt varva tills du har önskad mängd. Ringla lite olivolja över breasolan och sen är det klart att servera. Busenkelt!