



Parmakorgar med mozzarella och pesto

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Ett lättlagat och supergott recept ur kokboken Snacks och smårätter av Stockholmfoodadventures.

@stockholmfoodadventures

Läs mer om kokboken och författarna.

Testa även deras smarriga Pilgrimsmusslor med ärtpuré och forellrom eller härliga Sparris med vispad fetaost.



INGREDIENSER

16 skivor parmaskinka
1/2 kruka basilika
2 st mozzarella
1 näve valnötter
pesto (se recept nedan)

Pesto

1/2 kruka basilika
1 vitlöksklyfta
1/2 dl parmesan, riven
2-3 msk olivolja
1/2 näve pinjenötter
varsamt med salt, skinkan i receptet är mkt salt



GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 200 grader.

2

Vänd upp och ner på en muffinsplåt. Lägg parmaskivorna över upphöjningarna i plåten så att skinkan bildar upp- och nervända korgar. Använd två skivor till varje korg. Ställ in plåten i ugnen i ca 8 minuter.

3

Ta ut plåten och lossa försiktigt parmakorgarna (de spricker lätt). Ställ korgarna på ett fat och låt dem kallna.

4

Hacka basilika och riv mozzarella. Blanda ihop dessa och lägg blandningen i botten på parmakorgarna.

5

Hacka valnötterna och strö över blandningen.

6

Toppa med pesto. Du kan köpa färdig men gör gärna en egen!
Recept på pesto: Mixa basilika, vitlöksklyfta, riven parmesan, olivolja och pinjenötter. Salta, men varsamt, eftersom skinkan i detta recept innehåller mycket salt!