

på tallriken

Pinjetoppade Bresaolakorgar med Saint Agur-crème



10 korgar:

- 10 skivor bresaola, (ca 70 g)
- 100 g Saint Agur (ta bort kanten)
- 1 dl crème fraîche
- 30 g pinjenötter, rostade
- Salt och peppar, efter smak.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft.
2. Tryck ner bresaola-skivorna i en muffinsplåt. Det brukar vara 12 hålformar i en plåt. Har du ingen muffinsplåt så går det bra att använda aluminiumformar.
3. Rosta i ugnen i 15 minuter bresaolan till "chips-korgar". Ta ut, låt svalna.
4. Mixa osten med crème fraîche slät och smaka av med salt och peppar. (Skär bort kanten från osten innan du mixar.)
5. Rosta pinjenötterna i en torr panna på medelhög värme tills dem blir lite gyllene.
6. Fördela ostkräm i varje korg.
7. Toppa med rostade pinjenötter.