Bresaola med parmesan og trøffelmajones

Ingredienser



- ♥ 160 g Bresaola (se tips)
- ♥ 70 g ruccola
- ♥ 4 ss god extra virgin olivenolje
- ♥ 4 ss crema di balsamico (se tips)
- ♥ 50 g pinjekjerner
- ♥ 80 g parmesan
- ♥ 1,5 dl trøffelmajones (se tips)
- ♥ frisk oregano (se tips)

Fremgangsmåte

Legg Bresaolaskiver utover små forrettstallerkener (5 - 6 skiver per porsjon).

Legg ruccola oppå kjøttet. Drypp over litt god olivenolje og crema di balsamico.

Høvle parmesanen i flak (gjøres raskt med ostehøvel) og dander parmesanflakene oppå salaten.

Rist pinjekjernene raskt i tørr stekepanne (pass nøye på så de ikke blir brente) og dryss over tallerkenene.

Ha trøffelmajones i en liten sprøytepose. Klipp et hull i enden av posen og sprøyt små topper på hver tallerken.

Pynt med frisk oregano. Serveres straks.

Tips

♥ Denne forretten bør lages rett før servering. Blir den stående mer enn ca. 20 minutter før servering, vil de tynne skivene Bresaola tørke ut i kantene og ruccolasalaten vil miste noe av spensten og falle sammen. Hvis du må gjøre hele forretten klar i forkant, bør du i hvert fall ha plastfolie rundt hver tallerken frem til servering slik at ikke kjøttet tørker ut. Merk imidlertid at det går kjempefint å forberede trøffelmajonesen i forkant, og det går også fint å riste pinjekjernene en stund før servering.

♥ Bresaola fås kjøpt ferdig oppskåret i tynne skiver.

♥ *Crema di balsamico* er en type glaze laget av balsamicoeddik som er tykkere og søtere enn ren balsamicoeddik. Fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Du kan alternativt bruke *Vincotto*, som er en italiensk sirup laget på vin, men dette produktet er litt vanskeligere å få tak i.

♥ Jeg har her brukt **hjemmelaget trøffelmajones** etter oppskriften **HER**. Det er imidlertid også mulig å bruke ferdigkjøpt trøffelmajones. Alternativt kan du bruker hjemmelaget eller ferdigkjøpt **majones** eller **hvitløksmajones**.

♥ I stedet for frisk oregano kan man bruke frisk timian eller basilikum.

♥ SPRØSTEKTE BAGUETTESKIVER:
Server eventuelt noen sprøstekte baguetteskiver som tilbehør til denne forretten. Skjær baguette i skiver og stryk et tynt lag smør på begge sider av hver baguetteskive. Legg skivene på bakepapirdekket stekeplate og stek skivene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter, til baguetteskivene begynner å bli gyllenbrune i kantene.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bresaola-med-parmesan-og-troffelmajones