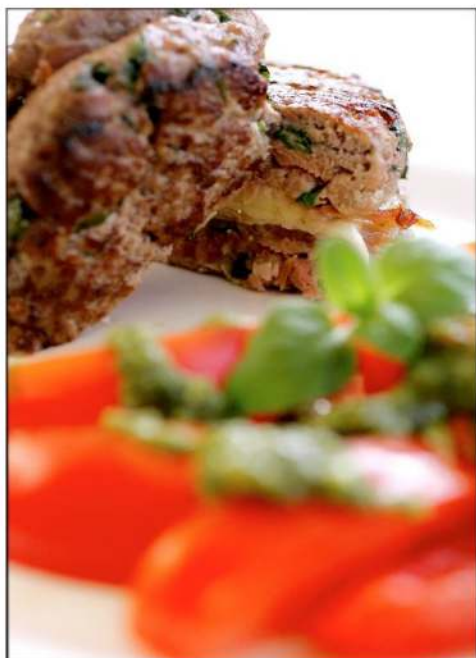


KALVEKREBINET "GORDON BLEU" OG TOMATSALAT MED PESTO " - 4 Personer



600 G HAKKET KALVEKØD
2-3 SPSK. HAKKET
BASILIKUM
1-2 TSK. DIJON SENNEP
SALT OG PEBER
4 SKIVER KOGT SKINKE
4 SKIVER EMMENTALER
ELLER ANDEN TØR OST.

PESTO:
2½ DL. FRISKE
BASILIKUMBLA
DE,
TÆTPAKKED
1-2 FED KNUST
HVIDLØG
¾ DL.
OLIVENOLIE
¾ DL. REVEN
PARMESANOST
½ DL. RISTEDE
PINJEKERNER

ÆLT KØDET MED BASILIKUM, SENNEP,
SALT OG PEBER. FORM FARSEN TIL 8
FLADE BØFFER.

LÆG EN SKIVE OST PÅ MIDTEN AF EN
SKIVE SKINKE. KLAP ENDERNE AF
SKINKEN IND OVER OSTEN.

PLACER DENNE "PAKKE" IMELLEM 2
BØFFER.

BRUN BØFFERNE AF I SMØR/OLIE PÅ
PANDEN OG DEREFTER I ET FAD I
OVNEN 10-12 MIN VED 200 GRADER.

SERVER MED TOMATSALAT DRYPPET
MED PESTO OG GODT BRØD
6-8 BLOMMETOMATER
SALT OG PEBER

KOM DET HELE I EN KØKKENMASKINE
ELLER BLENDER OG HAK DET, TIL DET ER
JÆVNT.

SMAG TIL MED SALT OG PEBER

HALVER TOMATERNE OG BEFRI DEM FOR KERNER. SKÆR DEM I
SKIVER OG LÆG DEM PÆNT I ET FAD. DRYG MED SALT OG
PEBER. HÆLD PESTO OVER. HVOR MEGET ER EFTER DIN SMAG.