

Pestoknyten (10-12 st)

200 g fryst smördeg

150 g bresaola

Pesto

5 dl blad persilja, löst packad

2 krukor basilika

100 g parmesanost

60 g pinjenötter (eller solroskärnor)

1 vitlösklyfta

1 dl olivolja

$\frac{1}{2}$ tsk salt

svartpeppar

- Kavla ut smördegen så tunt det går efter att den tinat. Skär dem i fyrkanter och lägg dem i muffinsformar. Grädda mitt i ugn i 200° C ca 15 min.
- Låt dem svalna innan de tas ur formarna.
- Mixa alla ingredienser till peston.
- Fyll smördegskorgarna med pesto och lägg sedan på en skiva bresaola.

