

Bresaola med ruccola, pinjenötter och citron.

Duka upp ett fat med tunt skivad bresaola, rostade pinjenötter och parmesan. Här skulle jag förbereda allt hemma, men lägga samman rätten på plats. Då blir det allra godast! Rosta pinjenötterna hemma och glöm inte att ta med något att hyvla parmesanen med. Så är det bara att placera ut skivor med bresaola, hyvla över parmesan och sedan toppa med pinjenötter, ruccola, citron och sist lite olja.

/ Linnéa



4



15 MIN

Picknick

Sallad

Recept på salladen:

Ingredienser:

140 g bresaola
100 g pinjenötter
65 g ruccola
75 g parmesan
2 msk färskpressad citron + lite finrivet citronskal
olivolja
salt
baguette

Gör så här:

1. Förbered hemma: Torrosta pinjenötter i en medelvarm stekpanna, låt svalna och ta med i en liten burk.
2. Lägg ut bresaola på ett stort fat.
3. Fördela pinjenötter, rucicola och hyvlad parmesan över.
4. Avsluta med att ringla över citronsaft, citronskal, olja och salt. Servera med baguette som tillbehör.

Vintips till bresaola:

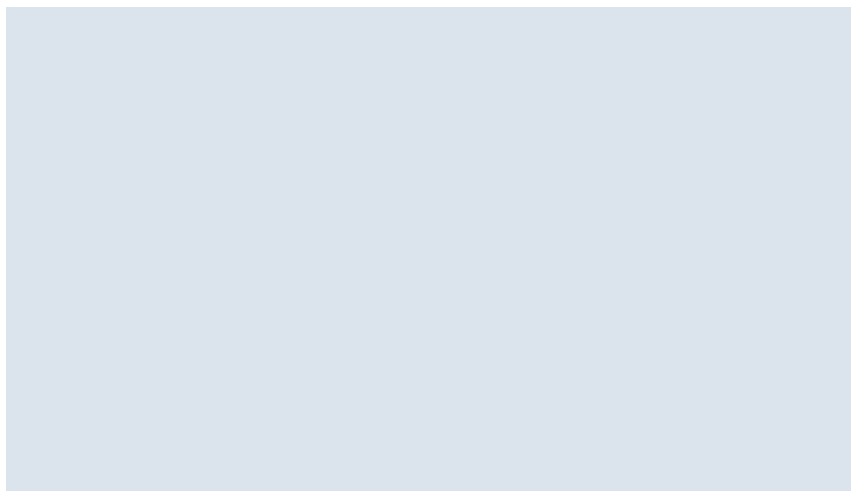
Spara i lista

**Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache
Vieilles Vignes Organic**

Systembolagsnummer: 2151

109,00 kr

Ett underbart picknickvin som passar fint till den lyxiga bresaolan. Vinet har en inbjudande doft som för tankarna till skogshallon, mörka bär peppar, och torkade örter. Smaken är mjuk, fruktig och kryddig i en härlig symbios. Det finns nyanser av hallon, björnbär, färska örter svart te och lavendel.

Fler recept till picknicken:



Pastasallad med rökt lax.

Linnéa har gjort en matig pastasallad med rökt lax som passar perfekt till picknicken. Vi bjuder på dryckestips till salladen och fler goda picknickrecept.

[Läs mer](#)



Baguette med krabbröra.

Äntligen drar picknicksäsongen igång! Här hittar du recept på en härlig baguette fylld med krabbröra. Enkelt att förbereda hemma eller fixa i ordning på plats.

[Läs mer](#)

Utskrift