

# Bresaolaruller med peberfrugt

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær peberfrugten i lange tynde strimler og rist dem i lidt olie på panden ved middel varm i 7-8 minutter. Lad peberfrugten afkøle. Rør mascarpone med oregano, basilikum, presset hvidløg, salt og peber. Læg 2 skiver bresaola ovenpå hinanden lidt forskudt. Læg 3-4 strimler peberfrugt og en stribe creme herpå. Rul bresaolaen sammen og til dem i køleskabet i nogle timer. Server 2 bresaolaruller pr. person på en bund af blandede salater. Dryp lidt olivenolie på salaten. Server flutes til.

## Ingredienser

8 skiver bresaola  
½ rød peberfrugt  
2 håndfulde blandede salater  
olivenolie

### Creme:

100 g mascarpone  
1 tsk. oregano  
1 tsk. basilikum  
½ fed hvidløg  
salt og peber

Tilbehør: Flutes