

Oppskrifter 20.6.2009 – Klubbmøte hos Jan Morten

Jordbærcarpaccio med myntepesto og svart pepper

1 kurv jordbær
50 g hvit sjokolade
50 g pinjekjerner
1 liten potte mynte
1 ½ dl sukkerlake (1 dl vann og ½ dl sukker)
2-3 ss sitrønsaft
Nykvernet svart pepper

Kok opp vann og løs opp sukkeret. Ha sjokolade, pinjekjerner, mynte, sukkerlake og sitrønsaft i en blender (eller bruk stavmikser og bolle) og kjør til grov pestokonsistens.

Skyll og rens jordbærene og kutt dem i tynne skiver. Fordel skivene utover et serveringsfat eller fire tallerkener. Legg litt pesto oppå hver skive og kvern til slutt svart pepper over.

Drikke

Il Falchetto Brachetto d'Acqui 2008