

Spansk salat med serranoskinke, chorizo og manchego

Dette er en tapasinspirert salat som går kjapt å lage, du må bare sørge for å ha alle godsakene du trenger i hus. Perfekt når man har annet å gjøre enn å bruke mye tid på å lage mat, men samtidig er fysen på noe skikkelig snadder.



Til to stykker trenger du ca:

10 skiver chorizo

8-10 skiver serranoskinke eller annen god spekeskinke, feks Æra fra Gilde

6-8 skiver manchego-ost, avhengig av størrelser

blandet salat, vasket

3-4 tomater i skiver

god pesto (kjøp ferdig eller lag selv)

tykk balsamico, type sånn du får kjøpt på flaske som er fin å dekorere med

Pesto:

2 gode håndfuller basilikumblader

1 lite fedd hvitløk

2 ss pinjekjerner, lett ristet i en tørr stekepanne

2 ss revet parmesan

2 ss olivenolje

salt og pepper

Du kan fint lage pesto ved å ha alle ingrediensene (minus salt og pepper) i en foddprosessor eller stavmikser og kjøre den jevn, men jeg lagde i morter denne gangen fordi jeg var ute etter en litt grovere konsistens. Smak til med salt og litt nykvernet pepper.





For dere som følger med, så har jeg kommet et godt stykke lenger i juleforberedelsene siden i går. Havrekjeks er bakt, julekort skrevet, huset ryddet og treet er kjøpt og pyntet med lys. Alt dette har jeg gjort med to barn hjemme, mens mannen har vært opptatt med ærender. I morgen blir det mange

gjester innom, så resten må gjøres mellom slagene. Det ordner seg. (Prokrastinering lenge leve!)



