Lefseruller med pesto og parmaskinke

Ingredienser



- ♥ 5 store, firkantede potetlefser
- ♥ 200 g pesto (se tips)
- ♥ 75 g ruccolasalat
- ♥ 5 store skiver parmaskinke
- ♥ 0,5 rødløk
- ♥ 15 basilikumblader

Fremgangsmåte

Smør først et tynt lag pesto på lefsen.

Legg en stripe med ruccolasalat på midten av lefsen.

Legg på skinken. Fordel over litt finsnittet rødløk.

Rull lefsen stramt sammen.

Skjær rullen i biter.

Jeg valgte her å skjære hver rull i 6 små biter. Så satte jeg to og to biter oppå hverandre med et basilikumblad på toppen, og festet dette sammen med en cocktailpinne.

Lefserullene er klare til å nytes!

Tips

- ♥ I stedet for potetlefser kan man bruke tortillalefser.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt pesto eller bruke **hjemmelaget**.

♥ Parmaskinke passer godt sammen med pesto, men kan byttes ut med annen type spekeskinke.

♥ Lefserullene bør rulles stramt sammen. Det kan være lurt å ha litt ekstra pesto for hånden og så smøre noe pesto i skjøten slik at lefsene ikke åpner seg etter at de er rullet sammen. Det hjelper også med cocktailpinner for å holde rullene sammen.

♥ Lefserullene bør helst serveres samme dag de er laget. De kan lages klare noen timer i forveien, men vær da nøye på å pakke dem godt inn i plastfolie så de ikke tørker ut.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/lefseruller-med-pesto-og-parmaskinke