

GRILLET SLETHVAR

GRILLET SLETHVAR MED PESTO OG PARMASKINKE

600 g. slethvar udskåret og rensset med skind og ben
olivenolie
150 g. parma- eller seranoskinke
1 bdt. basilikum
50 g. pinjekerner
50 g. frisk reven parmesanost
½ dl. olivenolie
2 fed hvidløg
salt og peber

Fisk der skal grilles, smager bedst hvis man bevarer skind og ben. Marinér fisken i 30 minutter i en blanding af olivenolie salt, peber og hakket basilikum. Brun herefter fisken på havegrillen (eller en grillpande i køkkenet) på begge sider. Basilikum, pinjekerner, hvidløg og parmesanost blendes sammen og olivenolien tilsættes i en tynd stråle under blandingen. Smag til med salt. Rist parmaskinken forsigtigt på grillen, pas på det går stærkt. Servér fisken, med pesto'en og den ristede parmaskinke. Eventuelt sammen med friskkogt pasta eller en stor skål salat.