



Argentina

Huvudstad Buenos Aires
Befolkning 41 680 086
Areal 2 780 400 km²

Argentinsk parmarulle

För 12 personer

4 st. förrätter i 3 omgångar

Ingredienser

ca 1 dl crème fraîche
ca 100 gr naturell färskost
torkad oregano
torkad basilika
chilipulver
salt och peppar



8 skivor parmaskinka i strimlor

4 st. ägg

några små cocktailtomater

lite rucola

lite olivolja

Gör en sats i taget. Den räcker till 4 personer

1. Ta en bunke och lägg i crème fraîche och färsk ost. Krydda rikligt med oregano och basilika. Ta i lite salt, svartpeppar och chilipulver. Smaka av och om det behövs krydda lite till.
2. Gör 2 st. tunna omeletter, vardera på två ägg. Ta en bunke och knäck i två ägg. Vispa ut äggen noga. Ta en stor stekpanna och lägg i en klick smör. Viktigt att omeletten kan bli tunn och inte fastnar i stekpannan. Den ska gå lätt att "hälla" över på en tallrik. Rör ej i den när den börjar stelna. Stek tills omeletten stelnat. Låt svalna på var sin tallrik.
Upprepa för omelett nr två och nr tre.
3. När omeletterna svalnat skär du dem mitt itu i två halvcirklar. Lägg ut strimlad parmaskinka på varje halva motsvarande två skivor. Bred färskoströran över hela omeletten
Rulla ihop och dela rullarna i två delar.
4. Lägg upp lite rucola och tomater på tallrik enl. bild. Ringla över lite olivolja och lite torkad basilika.