



Grillet pestobrød

Brødet bliver til superlækkert tilbehør i denne kombination med pesto.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 5 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 stort ciabattabrød eller 1 flüte
- Grøn basilikumspesto (gerne fra Rusticella d'Abruzzo)
- Lidt ekstra jomfruolivenolie
- Havsalt



Til denne ret anbefaler vi



**Quinta do Pêgo Ekstra
Jomfru Olivenolie, ½ l.**

Quinta do Pêgo

Douro, Portugal, Portugal

Varenr. 4009628



Grüner Veltliner

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4424636



Prosecco Blue Millesimato

Val d'Oca

Veneto, Italien

Varenr. 2083636



Fremgangsmåde

Skær ciabattabrødet i skiver, NÆSTEN hele vejen igennem. Skiverne skal stadig hænge sammen i et brød. Smør siderne af hver skive med 1 tsk. pesto. Pensl brødets overflade med lidt olivenolie og drys havsalt på.

Grill brødet, til det er gyldent (eller bag i ovnen i 10-12 min. ved 200 grader), og servér straks hele brødet, så gæsterne selv brækker skiverne fra.

Alternativ: Prøv den med tomatpesto i stedet for.