


inköpslistan.se

*Av: Iréne*

24 st

Övrigt, Övrigt rätter

# FILODEGSCIGARRER MED RÖD PESTO

## Ingredienser

6 blad filodeg

Röd pesto

100 g soltorkade tomater
*(+ ca 2 msk av oljan)*
1/2 dl pinjenötter
1 dl parmesan *(färskriven)*
1/2 dl basilika

## Gör så här

Ta fram paketet med filodegen och tina den enligt anvisning på förpackningen.
Sätt ugnen på 175°.

Mixa allt till peston till en slät massa i mixer eller med mixerstav. Späd med lite vatten om peston blir för tjock, den ska vara lätt att breda.

Ta försiktigt ut filodegsarken.
Lägg eventuellt över en fuktig handduk så att de inte torkar.
Bred ett tunt lager pesto på varje ark, dock inte ända ut på kortsidorna.
Dela varje ark en gång på längden och en gång på bredden så att det blir 4 delar.
Rulla ihop varje del så att den obredda änden kommer längst ut.

Lägg 12 rullar åt gången på plåt med bakplåtspapper. Grädda i mitten av ugnen 12 - 15 minuter. Det går bra att göra i förväg och förvara rullarna i burk med tättslutande lock.

Servera rullarna som tilltugg, kalla eller sprödvärmda i 200° några minuter strax före servering.