



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

15. januar 2015

## Forret

**Ristet rugbrød med hjemmelavet sandwich-mayonnaise (opskrift til 4 personer).**



### Ingredienser:

100 g frisk mild chili (f.eks. ca. 5 stk. "Piment d'Espelette"), 1 frisk stærk chili (f.eks. habanero), 3 fed hvidløg, 200 g parmesanost, 30 g pinjekerner, 1 dl god olivenolie, evt. lidt havsalt.

*Friske chilifrugter kan blive til aromatisk sandwich-mayonnaise, der også kan bruges til at pifte en gryderet eller tomatsauce op. Denne sandwich spread er også skøn at komme på pizza, eller man kan servere den med knasende, sprødristede rugbrødschips til.*

Gør chilierne i stand ved at skylle dem i koldt vand og derefter fjerne frøstolen med kerner. Pil hvidløgsfeddene.

Rist pinjekernerne på en varm pande og lad dem køle af. Blend derefter alle ingredienser til en jævn masse. Smag til med lidt havsalt.

*Ønsker man, at den frisklavede sandwich-mayonnaise skal kunne holde sig et stykke tid, kommes den på et steriliseret glas (skoldet og skyllet i en lille sjat vodka), hvorefter glasset lukkes tæt til og opbevares i køleskabet.*