

Korianteripestolla kuorrutetut vihersimpukat

Pestolla kuorrutetut simpukat ovat tyylikäs alkupala kuohuviinin kanssa.



AINEKSET

20–24 vihersimpukkaa

KORIANTERIPESTO

1 dl pinjansiemeniä

1 ruukku korianteria

1 ruukku lehtipersiljaa

2–3 valkosipulinkynttä

1 dl parmesaaniraastetta

1 dl neitsytoliiviöljyä

ripaus suolaa

ripaus mustapippuria



ÄYRIÄISET



4 HLÖ



15-30 MIN

1 Tee ensin korianteripesto. Paahda pinjansiemenet paistinpannulla. Hienonna yrtit ja valkosipulinkyntset monitoimikoneessa. Lisää pinjansiemenet ja parmesaani. Käytä konetta hetki ja lisää öljy ohuena nauhana koneen käydessä. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

2 Nosta simpukat kuorineen uunipannulle. Pane jokaiselle simpukalle lusikallinen korianteripestoa.

3 Kuorruta simpukoita 250-asteisen uunin grillivastuksen alla muutaman minuutin ajan eli kunnes juusto saa hieman väriä. Tarjoa heti.

Resepti ja kuva Lauantaina lautasella -kirja, ruokatoimittaja Tiina Rantanen / valokuvaaja Timo Viljakainen
