



## KYLLINGEPÅLÆGSRULLER MED MASCARPONECREME, GRILLET PEBERFRUGT OG BASILIKUM

8 STK

*En lækker lille hapser til madkassen, mellemmåltid eller en lille tapas.*

### INGREDIENSER

16 sandwich kyllingskiver med ramsløg og hvidløg  
150 g mascarpone  
8 basilikumblade  
1 spsk. friskhakket oregano  
Salt og peber  
1 lille rød peberfrugt, grillet  
1 lille gul peberfrugt, grillet  
8 blade hjertesalat

### TILBEREDNING

Rør mascarpone, hakket basilikum samt oregano sammen og smag til med salt og peber.

Grill peberfrugterne på en pande og skær dem derefter i strimler.

Læg 2 skiver kyllingepålæg lidt forskudt oven på hinanden, fordel ostecreme og peberfrugt oven på og rul kødet sammen omkring fyldet. Sæt evt. en lille tandstik i for at holde sammen på det.

Placer rullerne oven på et blad hjertesalat og pynt evt. med friske basilikumblade.

Kom de lækre hapser i madpakken eller server dem som en forret, et mellemmåltid eller som tapas.

### TIP:

Suppler evt. med ristet brød fx ristet toastbrød i stave.