

RECEPT MEDEL TID: UNDER 30 MIN

Purjolök med parmaskinka



★★★★★ 1 röst

Med stekt purjolök och lufttorkad parmaskinka kan inte plockmaten bli bättre! Rullarna går superfort att göra och är extra smaskiga tillsammans med lite sweet chilisås.

Detta är ett recept från Buffé nr 2, 2004.



Ingredienser

Portioner: 4

- 2 stora purjolökar
- 10 - 12 skivor parmaskinka
- 1 riven mozzarellaost (å 125 g)
- 1 dl riven parmesanost
- 1 kruk basilika
- 1 röd paprika

Så här gör du

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skölj purjolökarna rena och skär varje lök i 4 bitar. Koka i lättsaltat vatten i 10 minuter. Låt purjobitarna rinna av ordentligt och rulla sedan en skiva parmaskinka runt varje.
3. Lägg i ugnssäker smord form. Strö riven ost ovanpå. Gratinera i ugn tills osten fått fin färg.
4. Garnera med basilikablod och fint skuren paprika. Sweet chilisås passar att servera till.

För alla

Fri från gluten. Känsliga äggallergiker bör välja parmesanost utan konserveringsmedlet E1105, Lysozym, t ex Parmigiano-Reggiano. Gör mjölkfri: använd tofu i stället för mozzarella och parmesan.