

Purjolök med parmaskinka (9 p)

Ingredienser: 4,5 stora purjolökar
18 skivor parmaskinka
riven mozzarellaost (ca 250 g)
2,5 dl riven parmesanost
2 krukor basilika
2 röda paprika

Gör så här: Sätt ugnen på 225 C
Skölj purjolökarna rena och skär varje lök i 4 bitar. Koka i lättsaltat vatten i 10 min. Låt purjobitarna rinna av ordentligt och rulla sedan en skiva parmaskinka runt varje.
Lägg i ungssäker smord form. Strö riven ost ovanpå och gratinera i ugn tills osten fått fin färg.
Lägg upp på tallriken 2 bitar per portion och garnera med några basilikablod och fint skuren paprika samt några duttar balsamico runt om.

Penne med tapenade och soltorkade tomater

Ingredienser

Penne för motsvarande 4-5 portioner

2 burkar tapenade (2 x ca 150g)

Soltorkade tomater

Basilika

Parmesanost

Gör så här

Koka pastan enl anvisning på paketet

Blanda tapenade med strimlade soltorkade tomaterna. Värm denna blandning något och rör sedan ned detta i pennepastan.

Fördela till 9 portioner och garnera med basilikablod och hyvlad parmesanost

Grillad sparris med parmesan, rucola och balsamico

Ingredienser 27 st färsk grön sparris
6 msk olivolja
2 msk balsamico
Rucola
Parmesanost

Gör så här Koka sparrisen i salta vatten i 1 min, kyl i isvatten. Torka sparrisen väl och droppa över lite olivolja. Grilla snabbt och krydda med salt och peppar. Lägg upp på ett fat och ringla över och blanda med olivolja och balsamico.
Fördela på 9 portionstallrikar och garnera med rucola och hyvlat parmesanost.