

Förrätt: Parmesanpäron

ugn: 225gr Ca; 4 min

5 st Päron, fasta mogna

Ca 100 gr smör

12 st skivor skinka, finhackad

5 st salladslökar, tunt skivade

2 dl parmesan, riven

Svartpeppar

Skär itu päronen på längden och ta bort kärnhuset. Smält smöret i en stekpanna, pensla päronen med en aning smält smör och lägg dem med snittytan uppåt på en plåt. Fräs löken mjuk utan att den får färg i det återstående smöret. Blanda i skinkan och smaka av med svartpeppar. Ugnsbaka päronen tills de är genomvarma. Fördela lök & skinkröran över päronhalvorna, strö över parmesanosten och grilla i ugnen tills osten smält och fått fin färg. Servera genast.