



FÖRRÄTT

PARMESANPÄRON

8 st päron, fasta mogna
16 st skivor parmaskinka finhackade
4 st salladslökar tunt skivade
3,5 dl ströbröd färskt
2 dl riven parmesan
100 gram smör, svartpeppar

- Sätt ugnen på grill eller högsta värme .
- Skär päronen på längden och avlägsna kärnuhuset.
- Smält smöret i en stekpanna, pensla päronen med en aning smält smör och lägg dem med snittytan uppåt på en plåt. Ugnsbaka ca 4 min tills de är riktigt genomvarma.
- Rör ner parmaskinkan och löken i det återstående smöret i stekpannan. Fräs löken mjuk utan att den får färg. Tillsätt ströbrödet och smaka av med svartpeppar.
- Fördela röran över päronhalvorna, strö över parmesan och grilla i ugnen tills osten smält och fått fin färg.