

Grön sparris lindad med smördeg och italiensk skinka

Ingredienser

- Grön sparris
- Smördeg
- Italiensk skinka
- Olivolja
- Riven parmesanost

Gör så här

- Tag 4 jämnstora gröna sparrisar per portion
- Knoppa av 3-5 cm i rotändan av sparrisen
- Förkoka sparrisen i ca 3 min
- Skär en remsa av smördegen 10 mm bred
- Denna remsa skall lindas runt sparrisen i spiral
- Pensla den färdiglindade sparrisen med olivolja
- I ugn (grill) 200 C i ca 8 min. Därefter vrid upp temp till 275 C i 1-3 min. Detta för att i slutskedet smördegen skall ta färg. Vid denna höga temp täck sparrisens topp med en aluminiumfolie. Var vaksam kolla!
- Stek lätt den italienska skinkan i en stekpanna med olivolja
- Per portion två skinkskivor och fyra lindade sparrisar. Strö något riven parmesanost över allt.