GENERELL

Prosciuttolindad sparris rullad i brynt smör och parmesan

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **beräkna själv**

30

En liten munsbit till drinken eller en förrätt med en bit bröd (gott att doppa i olivoljan med havssalt) medan du väntar på grillen. Kanske ett tillbehör till varmrätt, passar både till kött och fisk. Serveras ljumna.

Att linda sparris i lufttorkad skinka är inget nytt. Att parmesan passar till är inte heller en nyhet. Däremot ger det brynta smöret dem en lite annorlunda kick.
Beräkna själv mängderna, cirka 1 skiva skinka per sparris. Snåla inte med skinkan för det blir svårt och kladdigt att linda in sparrisarna. Satsa på riktigt bra råvaror annars blir det inte gott. Se även till att sparrisen har tuggmotstånd och inte kokats helt mjuk.

INGREDIENSER

1 pkt prosciutto di parma (el liknande)
1 näve riven parmesan
1 klick smör
1 bunt grön sparris

1 skvätt mild olivolja
2 nypor flingsalt

GÖR SÅ HÄR

1. Ta fram skinkan och rumstemperera den. Riv osten.Förbered ett fat där du kan hälla smöret och sparrisarna får plats att vändas.Lägg parmesanosten på ett annat fat där också sparrisarna får plats.Förbered en stor skärbräda där du kan lägga ihop sparrisarna och rulla dem i skinkan. När sparrisen har varit i vattnet ska allt helst gå snabbt så sparrisen kan serveras ljummen.

2. Bryn smöret. Ansa och koka sparrisen 2 min. Torka sparrisen snabbt med hushållspapper.

3. Doppa först alla sparrisarna i smöret. Vänd dem i osten. Rulla dem diagonalt i skinkan.

4. Servera dem hela som ett tillbehör eller skär i bitar som ett tilltugg. Ringla lite fin olivolja över dem (om du vill) och lite flinggsalt. Serverar du bröd till är det gott att doppa brödet i olivoljan med havssalt. Servera sparrisen i bitar med var sin liten gaffel eller tandpetare om man äter stående.