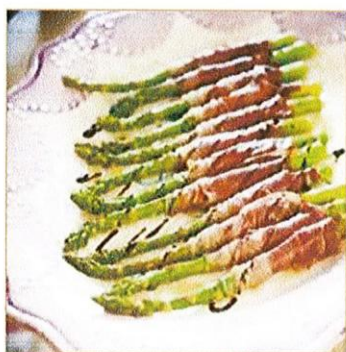


Sötsalt sparris



En härlig kombination och ett utmärkt buffé tillbehör.

8 port.

⌚ ca 30 min.

Ingrédients

500 gram grön sparris, färsk
150 gram parmaskinka

1 msk olivolja
1 msk Crema di balsamico,
ekologisk

Tillagning

Sparrisen blir söt och skinkan salt i ugnen. En härlig kombination och ett utmärkt buffé tillbehör. Du kan förbereda rätten tidigt och rosta den i ugnen strax före servering.

1. Sätt ugnen på 225 grader. Ta bort de nedersta torra delarna på sparrisen. Riv skinkan i två delar på längden och linda runt varje sparris.
2. Ringla lite olivolja på en bakplåtspappersklädd plåt och fördela sedan sparrisen på plåten. Rosta i ugnen i cirka 10 minuter.
3. Ringla crema di balsamico över precis före servering.

Av Liselotte Forslin och Ylva Porsklev Foto: Malin Hoelstad

Receptet är skapat av: **Svenska Dagbladet**