

Honningbakte rotgrønnsaker i sprø Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

4 porsjoner

2 gulrøtter (eller regnbuerøtter)

2 persillerøtter

1 liten sellerirot

Salt og pepper

8 skiver Prosciutto di Parma

8 stilker estragon

2 ss olivenolje

4 ss honning

Fremgangsmåte

- Skrell grønnsakene og del dem i like store staver. Kok grønnsakene i lettsaltet vann til de begynner å bli møre. Hell av vannet og damp grønnsakene møre.
- Pakk grønnsakene og estragonen i Prosciutto di Parma. Fordel grønnsakene slik at du får 8 pakker. Krydre ruladene med litt pepper. Legg ruladene på et bakebrett og pensle dem med olivenolje.
- Stek ruladene i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter. Pensle ruladene med honning og stek dem videre til grønnsakene er helt møre og spekeskinken er gyllen og sprø.
- **Tips:** Disse ruladene passer perfekt som er liten forrett, eller som tilbehør til kyllingen, laksen eller biffen.