Sprø Prosciutto di Parma med urtemajones

Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 porsjoner)
8 skiver Prosciutto di Parma
2 stk eggeplommer
1/2 ts salt
1 ss sitronsaft
1 ts sennep
4 dl solsikkeolje
1 dl friske urter (for eksempel persille, basilikum og timian)
1/4 ts malt sort pepper

Fremgangsmåte

- Legg skivene med Prosciutto di Parma på bakepapir og stek dem i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de er gylne og sprø. Legg skivene med Prosciutto di Parma på kjøkkenpapir slik at de holder seg sprø.
- Ha eggeplommer, salt, sitronsaft og sennep i et litermål. Kjør med en stavmikser og spe med solsikkeolje. Spe med en ss kaldt vann hvis majonesen blir for tykk. Ha i urtene og kjør sammen til grønn majones. Smak til med salt og pepper.

Tips: Denne retten kan du servere som snacks eller som en del av tapasbordet.