

Squashspaghetti med Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 portioner)

2 squash
2 msk smör
2 vitlöksklyftor, finhackade
1 tsk citronskal
1 msk citronsaft
150 g sparrisbönor
8 skivor Prosciutto di Parma
2 dl färska hallon
2 msk färsk timjan

Gör så här:

- Strimla squashen fint med en spiralizer.
- Smält smöret i en stekpanna tillsammans med vitlöken. Häll i squashspaghetten och stek i ca 2 minuter.
- Vänd i citronskal, citronsaft och lite salt och peppar.
- Koka sparrisbönorna i lättsaltat vatten i 2 minuter. Häll av vattnet och vänd ned sparrisbönorna i squashspaghetten.
- Strimla Prosciutto di Parma-skivorna.

- Lägg upp squashspaghetin på tallrikar och toppa med Prosciutto di Parma, hallon och timjan före servering.