

Julesalat med sprø Prosciutto di Parma, fiken og klementindressing



Foto: Mats Dreyer

2 porsjoner

- 4 skiver Prosciutto di Parma
- 2 stk. klementiner
- 1 pose ruccolasalat
- 2 ss olivenolje
- 1 bøffelmozzarella
- 2 stk. ferske fiken, i båter
- 1 rødløk, i båter
- Salt og pepper

Fremgangsmåte

- Start med å sprøsteke Prosciutto di Parma. Legg skivene på bakepapir og stek dem i ovnen på 180 grader i ca. 10 minutter til de er gylne og sprø. Avkjøl på kjøkkenpapir.
- Skrell klementinene med en kniv. Skjær ut klementinbåtene og ha dem i en bolle. Klem saften fra klementinrestene over klementinbåtene. Ha olivenoljen i bollen.
- Riv mozzarellaen i grove biter og anrett på et fat sammen med fiken, rødløk og ruccola. Vend forsiktig inn klementindressing.
- Ha over sprøstekt Prosciutto di Parma før servering.