

Sprød Prosciutto di Parma med urtemayonnaise



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 portioner)

8 skiver Prosciutto di Parma
2 æggeblommer
1/2 tsk. salt
1 spsk. citronsaft
1 tsk. sennep
4 dl solsikkeolie
1 dl friske urter (fx persille, basilikum og timian)
1/4 tsk. kværnet sort peber

Sådan gør du:

- Læg Prosciutto di Parma-skiverne på bagepapir, og bag dem i ovnen ved 180 grader i ca. 10 minutter, indtil de er gyldne og sprøde. Læg skiverne med Prosciutto di Parma på køkkenrulle, så de holder sig sprøde.
- Kom æggeblommer, salt, citronsaft og sennep i et litermål. Blend med en stavmixer, og kom solsikkeolie i. Kom en spsk. koldt vand i, hvis mayonnaisen bliver for tyk. Kom urterne i, og blend til en grøn mayonnaise. Smag til med salt og peber.

Tip: Du kan servere rettet som snacks eller som en del af tapasbordet.