

## Prosciutto di Parmaan kiedotut hunajakuorrutetut viikunat sinihomejuuston ja hunajan kera



Valokuva: Mats Dreyer

### 4 annosta

- 4 kpl tuoreita viikunoita
- 100 g laadukasta sinihomejuustoa
- 4 siivua Prosciutto di Parmaa
- 2 rkl hunajaa
- 2 rkl karkeasti rouhittuja pistaasipähkinöitä

### Valmistusohje

- Leikkaa jokaisen viikunan päähän ristiviilto. Täytä viikuna sinihomejuustolla.
- Kiedo jokaisen viikunan ympärille Prosciutto di Parma -siivu. Nosta viikunat uuninkestävään vuokaan ja valuta päälle hunajaa.
- Kypsennä viikunoita 180-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes kinkku on rapeaa ja kullankeltaista.
- Ripottele pinnalle pistaasipähkinöitä ennen tarjoilua.