

Krispig Prosciutto di Parma med örtmajonnäs



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser (4 portioner)

8 skivor Prosciutto di Parma

2 äggulor

½ tsk salt

1 msk citronsaft

1 tsk senap

4 dl solrosolja

1 dl färska örter (t.ex. persilja, basilika och timjan)

¼ tsk svartpeppar

Gör så här:

- Lägg ut Prosciutto di Parma på bakplåtspapper och stek skivorna i ugnen på 180 grader i ca 10 minuter tills de blivit gyllene och krispiga. Lägg ut skivorna på hushållspapper så att de behåller sin krispighet.
- Häll äggulor, salt, citronsaft och senap i ett litermått. Blanda med stavmixer och späd med solrosolja. Tillsätt 1 msk kallt vatten om majonnäsen blir för tjock. Lägg i örterna och mixa till en grön majonnäs. Smaka av med salt och peppar.

Tips: Rätten kan serveras som tilltugg eller som en del av tapasbordet.