

Honungsbakade rotfrukter i krispig Prosciutto di Parma



Foto: Mats Dreyer

4 portioner

2 morötter (eller morötter i olika färger)

2 persiljerötter

1 liten rotselleri

Salt och peppar

8 skivor Prosciutto di Parma

8 dragonstjälkar

2 msk olivolja

4 msk honung

Gör så här:

- Skala grönsakerna och dela dem i lika stora stavar. Koka grönsakerna i lättsaltat vatten tills de börjar bli mjuka. Häll av vattnet och ånga grönsakerna tills de blivit mjuka.
- Linda in grönsakerna och dragonen i Prosciutto di Parma. Fördela grönsakerna så att du får 8 paket. Krydda rulladerna med lite peppar. Lägg rulladerna på en bakplåt och pensla dem med olivolja.
- Stek dem i ugnen på 180 grader i ca 10 minuter. Pensla rulladerna med honung och fortsätt grädda dem tills att de är helt mörka och den lufttorkade skinkan är krispigt gyllenbrun.
- **Tips:** Rulladerna passar perfekt som en liten förrätt eller som tillbehör till kycklingen, laxen eller köttbiten.