

Vohvelit chèvre-vaahdon, Prosciutto di Parma -kinkun ja pinaatin kera



Valokuva: Mats Dreyer

Ainekset

4 vohvelia (voit valmistaa vohvelit myös oman suosikkireseptisi mukaan)
200 g Chèvre-vuohenjuustoa, johon on lisätty karhunlaukkaa (tai tavallista Chèvreä)
1 dl kermaa
Suolaa ja pippuria
8 kpl Prosciutto di Parma -kinkkuviipaleita
1 tl sitruunamehua
1 pussi babypinaattia
Yhden granaattiomenan siemenet

Valmistus

- Sekoita Chèvre-juusto ja kerma sauvasekoittimella tasaiseksi vaahdoksi. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunamehulla.
- Asettele Chèvre-vahto vohveille ja viimeistele Prosciutto di Parma -viipaleilla, pinaatilla ja granaattiomenan siemenillä.

Vihje: Nämä vohvelit sopivat täydellisesti eväspakettiin nautittavaksi joko työpaikalla tai piknikillä luonnossa.

Valitsemalla oman suosikkivohvelireseptisi teet vohveleista juuri sellaisia kuin haluat!