

Julsallad med krispig Prosciutto di Parma, fikon och clementindressing



Foto: Mats Dreyer

2 portioner

- 4 skivor Prosciutto di Parma
- 2 clementiner
- 1 påse ruccolasallad
- 2 msk olivolja
- 1 buffelmozzarella
- 2 färska fikon, i klyftor
- 1 rödlök, i klyftor
- Salt och peppar

Gör så här:

- Börja med att sprödbaka Prosciutto di Parma. Lägg skivorna på bakplåtspapper och stek dem i ugnen på 180 grader i cirka 10 minuter tills att de är krispiga och gyllene. Låt skivorna svalna på hushållspapper.
- Skala clementinerna med en kniv. Skär ut clementinklyftor och lägg dem i en skål. Pressa saften från clementinresterna över clementinklyftorna. Tillsätt olivolja.
- Riv mozzarellan grovt och lägg upp på ett fat tillsammans med fikon, rödlök och ruccola. Vänd försiktigt ned clementindressing.
- Lägg på krispig Prosciutto di Parma före servering.