

Parma- og chèvreruller på fikenseng

Trine ;)



På lørdagens Gourmetkveld laget vi denne retten til forrett, og den slo virkelig an. Til seks trenger du omtrent: :

6-9 skiver parmaskinke

150 gram chèvre (hvit geitost fra Frankrike)

4 ss pinjekjerner

6 ferske fikener

1/2 pakke eller ca 40 blader feldsalat

3 ss bringebæreddik

2 ss olivenolje

1 ts honning

salt og pepper

Forvarm ovnen til 225 grader. Legg skinkeskivene utover arbeidsbordet. Skjær osten i like mange biter som det finnes skinkeskiver. Legg en bit på hver skinkeskive og rull sammen. Stekes midt i ovnen i ca 5-8 minutter, til osten har begynt å smelte. Ha pinjekjerner i ovnen når det er noen minutter igjen, slik at disse blir lett ristet (pass på, pinjekjerner blir fort brent!)

Skjær i mellomtiden fikenene i skiver og klargjør salaten. Visp sammen eddik, olje og honning til dressing og smak til med salt og pepper.

Anrett salat og fiken på tallerkener og legg skinkerullene oppå, og strø pinjekjerner over. Drypp dressingen over, og server straks.

(Oppskriften er hentet fra kokeboken Venner, mat og vin.)

[Print PDF](#)

