

DADLER MED SERRANOSKINKE

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Løg, hvidløg, citronmelisse og olivenolie røres sammen og fyldes i de udstenede dadler
- Serrano skiverne halveres og vikles om dadlerne (fæstnes med en tandstik)
- Sættes på en bageplade med bagepapir i en 225 °C varm ovn til Serrano skinken begynder at blive sprød. Det tager ca. 10-12 min.
- Serveres til en skål salat

Ingredienser

1 stk.	hakket løg
1 stk.	hakket fed hvidløg
1 bdt.	hakket citronmelisse
½ dl	olivenolie
15 skiver	Serrano skinke
30 stk.	friske dadler uden sten

Et lille tip

Fantastisk tilbehør til grillede lammekoteletter.

Serrano skinke

Varenummer:

02714 400g i skiver 11 mdr.

57260 500g i skiver

189275 1000g i skiver

701941 ½ blok 10 mdr.

00270 ½ blok 11 mdr.

