



## Perfekta tillbehören till sommaren

Sparris, serrano, coppa och parmesanost. Fyra tillbehör som du enkelt kan lägga upp där var och en kan välja sina favoriter.

### Gör så här:

Börja med att öppna upp både serranoskinkan och coppa för att de ska få lufta och bli rumstempererade. Detsamma gäller parmesanosten.

Skölj sparrisen och bryt av stjälken.

Skala och skär rödlöken i grövre bitar för att kunna dekorera sparrisen med denna i slutet.

Lägg upp serranoskinkan o coppa.

Skär upp parmesanosten i något grövre skivor.

Stek på sparrisen i några minuter tills den fått färg, salta och peppra.

Servera allting på en stor tallrik eller en tablett.



### Ingredienser

2 knippen Sparris  
250 g Lufttorkad Serrano  
250 g Lufttorkad Coppa  
250 g Parmesanost  
1 st Rödlök



Jamón Serrano



Gårds Coppa Fänkål



Grana Padano D.O.P.