



Ingridienser

2 knippen grön Sparris
150-200 g Serrano



Jamón Serrano

Serranoinlindad sparris

Ett riktigt gott tillbehör som kan piffa upp dina sallader eller paj. Funkar också toppen till grillat. Serranon ger sparrisen lite extra sälta och en knaprig yta.

Gör så här:

- Börja med att skölja sparrisen och att bryta av stjälken.
- Öppna serrano förpackningen gärna en stund innan planerad matlagning för att den ska få lufta något.
- Linda sparrisen med serranoskinkan.
- Stek på i en stekpanna tills serranon fått en knaprig yta.
- Servera som tillbehör eller på en sallad.