



Festliga mackor

Tips på riktigt festliga mackor med päron vända och stetka i kanel, prosciutto, ädelost picot reny och ruccola.

Gör så här:

- ☐ Börja med att skölja och skära päronen i skivor.
- ☐ Stek den tillsammans med smör och kanel tills de är varma.
- ☐ Rosta surdegsbrödet.
- ☐ Skölj ruccolan.
- ☐ Dekorera brödet med picot reny, päronen, prosciutto och toppa med ruccola.



Ingridienser

1 förp Prosciutto
150 g Picot Reny
2 st Päron
1 tsk Kanel
1 msk Smör
Surdegsbröd
Ruccola



Prosciutto Crudo



Reny Picot