



## Ingridienser

1 förp Prosciutto  
1 st Fikon  
100 g Valnötter  
100 g Ricotta  
0,5 msk Honung  
Ruccola  
Surdegsbröd

## Lyxig macka med prosciutto, valnötter, fikon och ricotta.

Lyxiga mackor med en härlig kombination av karameliserade valnötter som är ugnsbakade i honung, fikon och prosciutto på en ricotta bädd. Toppade med lite ruccola.

### Gör så här:

- Börja med att ugnsbaka valnötterna på 150° efter att du har blandat de med honungen. Grädda de i ca 10-15 minuter.
- Rosta surdegsbrödet antingen i stekpanna eller i brödrost.
- Skär fikon i skivor.
- Börja med att dekorera mackorna, ricottan nederst och sen på med toppingen.
- Det går också bra att hacka valnötterna något om det föredras.



Prosciutto Crudo