



Ingridienser

2-3 st Päron
1 förp Prosciutto
150 g Picot Reny
Ruccola

Prosciuttoinlindade päron med ädelost

Prosciutto är ljuvlig att linda in päron med tillsammans med Picot Reny och lite ruccola. Svårslagen kombination som rentav smälter i munnen.

Gör så här:

- ☐ Skölj och skär päronen i lagom bitar.
- ☐ Ta fram prosciutto och låt den lufta något i rumstemperatur innan för att den ska få bäst smak.
- ☐ Dela ädelosten i lagom bitar för att lättare kunna linda in den med hjälp av prosciutto.
- ☐ Avsluta med lite ruccola som topping.



Saluhall Gårdprosciutto Tryffel +14



Prosciutto Crudo



Reny Picot