

## Mozarella med Parmaskinka

Mild, mjuk mozzarella slås in i lufttorkad skinka. Paketen serveras varma på en bädd av skira sockerärtor.

Sätt ugnen på 250°. Koka sockerärtorna 1/2 min i lättsaltat vatten. Låt rinna av. Lägg dem på ett ugnssäkert fat. Klicka på smör och håll över citronsaft. Dela osten i 8 skivor. Dela skinkskivorna på längden och linda dem runt ostskivorna. Lägg ostpaketen på sockerärtorna. Gratinera i övre delen av ugnen 4 – 5 min. Garnera med färsk basilika.

Ingredienser 4 port

200 g färska sockerärtor  
2 msk smör  
pressad saft av 1/2 citron  
2 påsar mozzarella, à 125 g  
70 – 80 g skivad lufttorkad skinka  
färsk basilika

