



Asparges i ovn med serranoskinke

Asparges med serranoskinke er en snack, som efter en tur i ovnen gør sig godt på brunchbordet og på enhver buffet eller som forret.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Jun



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

1 bundte **grønne asparges**

100 g serranoskinke

100 g parmesan

1 bundte **bredbladet persille**

1 økologisk citron

6 spsk olivenolie

3 spsk revet parmesan

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen Når livet er en fest af Marie Melchior

Tilberedning

- 1 Tænd ovnen på 200 grader.
- 2 Skyl og bræk enderne af de grønne asparges.
- 3 Skær parmesan i store tern.
- 4 Læg en skive serranoskinke på et spækbræt, knæk en asparges og læg de to halvdele og et stykke parmesan oven på.
- 5 Rul skinken omkring og fastgør med en tandstikker.
- 6 Læg de små ruller på en bageplade med bagepapir.
- 7 Dryp med olie og bag dem i 10 minutter i ovnen.
- 8 Skyl persillen og hak den fint. Riv skal af citronen og pres saft af den halve citron.
- 9 Bland citronskal og -saft og olivenolie sammen med hakket persille og revet parmesan. Krydr med salt og peber.
- 10 Hæld persilledressing over de færdige aspargesruller.

