



Serranoskinka med soltorkade tomater och oliver

Ingredienser 10 personer

10 st	serranoskinka, skivor
2 st	salladslökar
10 st	minimajs
0,5 st	gurka, skalad
5 st	tomater, soltorkade, marinerade
10 st	oliver, kärnfria, svarta
2 st	basilika, kvistar
2 msk	balsamvinäger
2 msk	olivolja
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar
20 st	rucolablاد

Tillagning

Serranoskinka liknar parmaskinka men får torka längre (ca 18 månader), vilket ger en kraftfullare smak. Det här är en skinkrulle, välfylld och syrligt välsmakande.

1. Ansa, skölj och dela salladslök och minimajs i 4-5 cm långa stavar.
2. Dela och skär gurkan på samma sätt.
3. Finhacka tomater, oliver, strimla basilika och blanda med vinäger, olja, salt och peppar.
4. Låt grönsaksstavarna marinera i blandningen ca 30 minuter.
5. Fördela de marinerade grönsakerna och rucolan på skinkskivorna och rulla hårt till fina rullar.
6. Ställ rullarna upp på serveringsfat och droppa över lite av marinaden.