

Förrätt

Krämiga mozzarellapaket, 6 pers

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

Du behöver:

300 gram sockerärtor

3 msk svenskt smör

Pressad saft av ½ citron

500 gram mozzarella (= två större paket, obs ren ostmängd och ej total vikt med vätska)

160 g skivad lufttorkad skinka

Färsk basilika

Valfria brödpinnar

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. Koka sockerärtorna ½ minut i lättsaltat vatten. De ska fortfarande vara *al dente*. Låt rinna av.
3. Lägg sockerärtorna på ett ugnssäkert fat. Klicka på smör och häll över citronsaft.
4. Dela osten i skivor. 1 ost i nio skivor, dvs totalt 18 skivor. Dela skinkskivorna på längden och linda dem runt ostskivorna.
5. Lägg ost paketen på sockerärtorna. Gratinera i ugnen ca 4-5 minuter beroende på ugn. Osten ska precis börja smälta, men ej rinna ut.
6. Ta ut och garnera med färsk basilika på ost paketen. Servera genast.