

I Simons panna Gotland

Ristad lufttorkad skinka på bruschetta

8 skivor lufttorkad skinka
8 st grön sparris
4 st tomater
1 knippe ruccola
1 st schalottenlök
1 msk lagrad balsamico
1 msk kallpressad olivolja
1 pkt fårost
4 skivor bröd

Fintärna tomaterna och finhacka löken blanda med balsamico och olivolja samt fårost och ruccola.
Gnid in brödskivor med olivolja salta och peppra och grilla kort på grillen.
Innan servering grilla på den lufttorkade skinkan.
Lägg den kort lufttorkade skinkan på brödet och toppa med tomat, ruccola, fårostsalladen
Avsluta med att ringla lite olivolja runt om.