

Fikon med Seranoskinka och fyllning av Ädelost

Detta är en klassisk sommarförrätt som du tillagar på grillen. Sätt dig i skuggan och njut av fikonen tillsammans med ett glas vitt Ahlbarino vin eller ett glas Cava.

Der här behöver du:

12 Fikon

Spansk Serano skinka

Till ädelost fyllningen:

4 valnötter

120 gram Spansk Ädelost

15 ml Spansk Brandy

Till hallonvinägern:

Lite Hallon

15 ml Balsamic Vinäger

Salt och Peppar

Då är det dags att gå in i köket och kavla upp ärmarna

- i en liten skål rör du ihop in ingredienserna till fyllningen och krydda med lite peppar
- skär av toppen på fikonen
- fyll fikonen med ostblandningen
- linda skinkan runt fikonen. Använd tandpetare för att hålla ihop det hela.
- lägg fikonen på ett oljat fat
- i en liten skål rör du ihop ingredienserna till Hallon Vinägern och smaka av med peppar
- sätt på grillen och två hundra grader
- olja grillen
- pensla fikonen med Hallon Vinägern
- lägg på fikonen på grillen och stäng luckan
- efter två minuter vrider du på fikonen och grillar ytterligare två minuter