

Forårsløg med skinke



Ingredienser:

- 20 rensende forårsløg
- 2 tsk koldpresset raspolie
- 10 skiver parmaskinke, tyndt skåret
- ½ tsk Grroft peber

How to:

1. Del forårsløgene på midten og vend dem i olie
2. Varm en pande godt op og grill dem ca 4 min på hver side
3. Del parmaskinken i 20 stykker og drys dem med peber
4. Læg 2 løg stænger på hver og rul dem sammen

Kan serveres kolde eller varme