

Parmaskinka med pepparrots-chessecake, vit sparris och blandsallad.



Ingredienser för 10 personer.

- 10 st skivor parmaskinka
- 10 st vit sparris
- 3 olika sallader

Senapsdressing

- 2 msk rapsolja
- 1 msk äppelcidervinäger
- ½ msk flytande honung
- 1 msk grovkornig senap, salt och peppar

Pepparrots-chessecake

Botten:

- ½ dl korossad knäckebröd
- ½ dl smulat vitt bröd
- 2 msk smält smör

Fyllning:

- 1 dl grädde
- 2 dl riven pepparrot
- 250 g philadelphiaost
- ½ dl creme fraiche
- 2 tsk diljonbsenap
- ½ msk honung
- 2 ägg
- ½ msk citronjuice
- 1 msk vetemjöl

Glasyr:

- 1 dl gräddfil
- 1 dl creme fraiche

Beredning:

- 1) Sätt ugnen på 100 C
- 2) Mixa brödet och smöret, trycka ut i en pajform ,ca 20 cm i diameter.
- 3) Koka upp grädden och lägg den rivna pepperroten. Låt stå i 10 minuter.
- 4) Bklanda peppartsgrädden med övriga ingredienser till fyllningen. Häll i fyllningen i pajskalet. Grädda pagen i ugnen ca 45 minuter. Låt den svalna
- 5) Bre ut glasyren över pagen. Grädda pagen i ytterligare 5-10 minuter i ugnen.