

Parmesangratinerad spetskål serverad med parmaskinka

10 pers

2 spetskålshuvud

4 dl parmesanost

3 dl Creme Fraiche

Olivolja och färsk basilika

10 skivor parmaskinka eller annan god lufttorkad skinka

20 körsbärstomater

Dela varje spetskålshuvud i 5 klyftor behåll rotfästet så bladen håller ihop men ta bort yttersta bladet

Lägg klyftorna på ett bleck salta o peppra lätt

Blanda parmesan och creme fraiche klicka ut över kålen

Gratinera i ugn 200 grader till den fått fin färg ca. 15 min

Mixa basilika och olja med stavmixer som ringlas över vid serveringen

Serveras med en skiva parmaskinka och delade körsbärstomater

