



Forret

Asparges/skinkeruller

Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 600 gr. *Asparges (helst grønne)*
8 skv. *Skinke evt. lufttørret*
2 spsk. *Smør*
1 dl. *Piskefløde*
4 spsk. *Parmesanost revet*

Fremgangsmåde:

Bræk den nederste, evt. træede ende af aspargesene, hvis der bruges friske, og skyl dem i koldt vand. Grønne asparges skal ikke skrælles.

Læg dem i kogende, letsaltet vand og kog dem 3-4 minutter, efter tykkelse. Tag aspargesene op med en hulske og lad dem dryppe af i et dørslag.

Fordel aspargesene i 8 portioner. Rul en skinkeskive omkring hver portion og læg dem i et smurt, ovnfast fad.

Hæld fløden over, drys med den revne ost og fordel smørklatter øverst.

Sæt fadet i en 225 grader varm ovn og gratiner i 8-10 minutter. Overfladen skal være gylden, men ikke for brun.

Server straks. Evt. med en flute til, (lunes med i ovnen i 5 – 8 min.)