



## Beskrivelse

Glace: Balsamicoeddike og honning varmes op og koges ind til det tykner.

Læg to skiver prosciuttoskinke tæt, de skal overlappe hinanden en lille smule. Flæk mozzarellaen og placer en halv klump mozzarella med basilikumblade over og under på skinken. Pak skinken om mozzarellaen og steg dem i en lille smule olie på panden. Et par minutter på hver side er nok. Drys med salt og peber. Skær den friske figen i både. Anret mozzarellaen på tallerkenen med figenbåde og basilikumblade. Dryp med glacen. Server ristede rugbrødsstænger til retten.

## Ingredienser

8 skiver prosciuttoskinke  
2 runde mozzarellaoste  
4 friske figer  
Basilikumblade  
Olie til stegning  
Salt og peber

Glace:

0,7 dl mørk balsamicoeddike  
1 tsk. honning

Tilbehør: Ristede rugbrødsstænger

## Variationer

Retten kan serveres med lidt salat i stedet for rugbrødsstænger.