

Serranorulle

Ca. 24 skiver

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør Philadelphia med sennep, salt og peber. Hak tranebær og purløg og rør dem i fyldet. Læg 4 skiver serranoskinke over hinanden på et stykke film, så de danner en firkant. Gentag med de sidste 4 skiver skinke. Smør fyldet på skinken. Rul den til en roulade ved hjælp af filmen. Pak serranorullen ind i filmen og kom den i fryseren. Tag rouladen op af fryseren, lige inden den skal skæres. Anret skiverne på en bund af blandede salater dryppet med balsamicoeddike. Server evt. flute til.

Ingredienser

8 skiver serranoskinke
200 g Philadelphia
1 tsk. Dijonsennep
75 g tørrede tranebær
purløg
salt og peber

Tilbehør:

blandet salat
mørk balsamico
evt. flute