

Månadens recept

JUNI

- från Destination Mallorca

Färska fikon med chevremousse

4 personer

8 st mogna färska fikon
200 gram chevre (getost)
1 dl vispgrädde
1 st vitlöksklyfta

Gör så här.

1. Lägg ut getosten i rumstemperatur i minst 2 timmar. Smula den och blanda sedan med den rinande grädden. Pressa i vitlöksklyftan.

2. Dela fikonen på hälften och lägg en klick mousse på varje fikon. Serveras till salladen eller som tillugg.

Sallad med Serranoskinka

4 personer

4 x 100 gram serranoskinka
1 burk svarta oliver
100 gram manchego ost
50 gram rostade solroskärnor
1 ask vattenkrasse
1 ask mache sallad
1 ask ruccola sallad
eklövssallad
olivolja

Gör så här:

1. Skölj salladerna noga och torka dem med handduk. Rosta solroskärnorna i en teflonpanna utan fett till de blir gyllenbruna. Salta dem.

2. Skär upp osten i tunna skivor. Lägg upp salladen, oliver, vattenkrasse och osten. Toppa med serranoskinkan och strö solroskärnorna överst. Ringla olivolja över.

