

Serranorulle

Ca. 24 skiver

Mors Mad

mad.winther.nu



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

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.