



Foto: Fotomagi

SPEKESKINKE

Nå går det mot sommer og hva passer vel bedre enn litt god spekeskinke til en lett forrett eller som snacks til kvelds. Et klassisk tilbehør er melon, da får en kombinasjonen av salt og søtt. Når du skal velge ut spekeskinke vi jeg anbefale en langtidsmodnet spekeskinke som for eksempel den fantastiske norske spekeskinke santa kristina, importert fra Italia/parma eller spania. Her er det litt smak og behag, den norske spekeskinke inneholder mer salt enn f.eks parma fra Italia som har en søtere smak.



- Geir André Sjørnsen, Gastronom Catering

Spekeskinke og melon

2-3 sneier pr. kuvert
100-150 gram melon pr. kuvert - ferdig skrellet
Parmasan
Ekte balsamico eddik fra Modena - 12 år gammel

Dette er en utrolig enkel forrett men smaker veldig godt. Start med å kutte melon i fine firkanter. Deretter lager du parmasanchips. Dette gjøres ved å raspe opp parmasan. Fordel på et stekebrett med bakepapir i små hauger formet som små sirkler. Sett i ovnen på 180 grader til osten er smeltet og har fått fin gyllen farge. Anrett melon pent på en tallerken, topp deretter med spekeskinke, fersk basilikum og bryt opp parmasanchips på toppen. Ha noen dråper med ekte balsamico, 12 år gammel eller gjerne 25 år gammel på tallerken. God balsamico fåes kjøpt på enkelte butikker, spør betjeningen i ferskvaren. Server gjerne nybakt brød til og en god salat. I denne retten får en fin kombinasjon av den søte melonen, salt spekeskinke, bitter parmasanchips og syrlig balsamico eddik. En fin kombinasjon, noe som har gjort dette til en mye brukt forrett på restauranter i Italia.

Vinanbefaling

Murgo Etna Bianco
Polnummer: 56410

Dette er en lett og fruktig hvitvin fra Sicilia, en liten vinprodusent som heter Murgo og de har vingården sin mellom Taormina og Catania på foten av vulkanen Etna. Dette området er utmerket til vinproduksjon på grunn av at jorden inneholder mye mineraler.



Geir André Sjørnsen – gastronomcatering.no