


# TASTELINE.COM

## Ljumma fikon med pata negra



### Ingredienser:

Receptet är för  port. 

- 2 st croissanter
- 4 st fikon, färska, mogna
- 8 skiva(or) pata negra, eller annan lufttorkad skinka
- olivolja
- äppelbalsamvinäger, lagrad
- svartpeppar, nymalen

**Servera med rostad croissant.**  
Man kan förstås välja en annan god skinka istället för pata negra till denna enkla och goda förrätt

**Typ av rätt:** Förrätt  
**Tillagningstid:** 0-20 min  
**Önskemål:** Festligt,  
Snabblagat,  
Lättlagat

**Huvudingrediens:** Frukt

### Tillagning:

1. Värm ugnen till 175 grader.
2. Skiva croissanten och rosta den gyllene i ugnen.
3. Skiva fikonen och lägg dem i en ugnform. Värm den i ugnen.
4. Fördela de varma fikonen på tallrikar. Lägg på skinkskivorna och peppra.
5. Droppa över olivolja och vinäger och servera med de rostade croissantskivorna

**Recept är komponerat av**  
**Stefan Eriksson, Årets kock**  
**2005**

Foto: Jurek Holzer

### Fler recept på fikon:

- » Chokladcrème med kryddfikon
- » Torkade fikon med valnötter och ost
- » Suovas med fikon och pepparrot
- » Ljumma fikon med pata negra

# TASTELINE.COM