

Porrer med parmaskinke og ostesauce

Mandag 18. januar 2016

Ingredienser

8 store porrer

8 skiver parmaskinke

¼ l piskefløde

250 g groftrevet kraftigt-smagende ost

Peber

Smør

250 g frisk fettuccine-pasta, f.eks. med spinat

10-12 soltørrede tomater i oliemarinade (drænet)

1 stor håndfuld basilikumblade

Fremgangsmåde

Varm ovnen op til 200 grader.

Rens porrerne og kasser den øverste grønne del.

Del dem midt over og damp under låg og i så lidt vand som muligt, så de holder formen. De skal ikke være helt møre, da de skal i ovnen i 20 -25 minutter bagefter.

Gem kogevandet og lad porrerne dryppe af på køkkenrulle.

Varm ½ dl porrevand, fløde og 200 g ost op under omrøring i en tykbundet gryde. Smag til med lidt peber.

Vikl parmaskinke om porrestykkerne og læg dem tæt i et smurt ovnfast fad.

Hæld ostesaucen i fadet og drys resten af osten over.

Sæt fadet i ovnen i ca. 25 min., til osten og saucen er gylden og boblende varm. Giv evt. grill mod slutningen.

Kog pastaen efter anvisning på emballagen, dræn og vend med soltørrede tomater og basilikumblade inden servering til porrerne