



Ravioli i rosmarinsmør med sprød parmaskinke

Opskrift på ravioli i rosmarinsmør med sprød parmaskinke er efterhånden ved at blive en klassiker. Måske fordi smagen og tekturen af de forskellige ingredienser spiller så godt sammen. En god hvidvin lavet af riesling-druen er helt oplagt, når der er rosmarin på menuen.

Opskrift af: *Cecilia Martinez Søndergaard*

Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 2 pakker ravioli med ricotta/ostefyld
- 8-10 skiver parmaskinke
- 8 tørrede enebær
- 6 kviste frisk rosmarin (ca. 10 cm lange)
- 75 g smør
- Parmesanost
- 1 tsk. fintrevet citronskal
- Saften fra ½ citron
- evt. 4 citronbåde
- 75 g rucola
- Havsalt
- Friskkværnet peber



Til denne ret anbefaler vi



Riesling Tradition

Vins Sipp Mack

Alsace, Frankrig

Varenr. 1476836



Riesling Trocken, Forster Mariengarten

Spindler Lindenhof

Pfalz, Tyskland

Varenr. 4248836



Riesling Kamptal Terrassen

Weingut Bründlmayer

Kamptal, Østrig

Varenr. 4417936



Riesling Trocken

Weingut Robert Weil

Rheingau, Tyskland

Varenr. 4253436



Fremgangsmåde

Parmaskinken kan laves om formiddagen. Varm ovnen op til 190° C. Læg skinkeskiverne på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ca. 10 min., til de er sprøde. Tag skiverne ud og lad dem afkøle på nogle stykker køkkenrulle. De bliver faktisk endnu sprødere, efter de er kølet af.

Vask og dup rucolasalaten tør og fordel den på fire tallerkner. Lav nogle fine parmesanflager med en kartoffelskræller og læg dem til side.

Knus enebærene let. Skær rosmarinkvistene groft. Smelt smørret i en lille gryde, tilsæt de



knuste enebær og rosmarin. Lad det simre i 4-5 min.

Kog raviolien efter anvisning på pakken og lad den dryppe af. Fordel straks raviolierne på hver tallerken (ved siden af eller oven på rucolabladene)

Anretning: Hæld blandingen af smør, enebær og rosmarin over raviolierne. Drys med havsalt og peber samt lidt revet citronskal og kom godt med citronsaft over. Pynt med parmesanflager og parmaskinke og evt. en citronbåd og servér straks.