# Spekeskinke med fiken og mozzarella

### Ingredienser




♥ 4 ferske fiken
♥ 70 g ruccola
♥ 200 g spekeskinke (se tips)
♥ 200 g mozzarellakuler (se tips)
♥ 4 ss extra virgin olivenolje
♥ 2 ss balsamico glaze (se tips)
♥ 1 liten bunt frisk timian
♥ 50 g pinjekjerner (ristede, se tips)
♥ 50 g parmesan i flak (se tips)
♥ 1 ts flaksalt

### Fremgangsmåte

Finn frem fire asjetter. Skjær fiken på midten (eller i fire) og legg langsmed kanten av tallerkenen.

Legg ruccola på midten av tallerkenen og dander med skinkeskiver oppå salaten. Det ser stilig ut om du legger skinken slik at det blir litt høyde på tallerkenen.

Legg mozzarellakuler (noen hele og noen halve) rundt salaten.

Ringle over god olivenolje og balsamico glaze.

Topp med frisk timian, ristede pinjekjerner og høvlet parmesan. Dryss over litt flaksalt til slutt.

### Tips

**?** Til denne forretten har det mye å si at man bruker gode råvarer. Du kan bruke italiensk parmaskinke eller spansk serranoskinke, eller norske varianter av spekeskinke.

**?** Jeg synes det blir mest delikat å bruke mozzarellakuler til denne forretten, men det går også an å bruke hele, ferske mozzarella som du river i mindre biter (beregn da 2 personer per mozzarella). Små mozzarellakuler (kalt "*Bocconcini*" som betyr "små munnfuller" på italiensk) fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, blant annet Meny og Coop Mega.

**? Crema di balsamico** (Balsamico glaze) er en søt, tyktflytende glaze laget på balsamicoeddik og fås kjøpt i de fleste velassorterte, norske matbutikkene. For hjemmelaget balsamico glaze, se oppskrift på **Redusert Balsamico**.

**?** Ristede pinjekjerner kan du lage klar i forkant. Ha dem en kort stund i tørr stekepanne på middels varme. Følg nøye med, så pinjekjernene ikke blir brente.

**?** Parmesanflak lager du lett med en ostehøvel. Det går også å kjøpe parmesan ferdig oppskjært i flak.

♥ Det beste er å sette sammen forretten rett før servering. Det går imidlertid også an å forberede forretten ved å legge ingrediensene klare på asjetten, men dekk da godt til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet frem til servering. Du bør imidlertid vente med å ringle over olivenolje og balsamico glaze til rett før servering, ellers kommer ruccolasalaten til å miste sin spenst.

♥ Server gjerne noe godt brød og **pisket smør** ved siden av.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spekeskinke-med-fiken-og-mozzarella