

Parmakorgar

PARMAKORGAR

Receptet är för 8 små eller 4 stora

8 st skivor Parmaskinka

Parmakorgar

Parmakorgar

Så här gör du

- Sätt ugnen på 200 grader
- Klä en uppochner vänd muffinsplåt, för 12 st små eller en för 6 st stora, med parmaskinka för att forma korgar. När du gör de små korgarna delar du skivorna på mitten och använder de två delarna för att forma en korg, om du gör de stora korgarna använder du två hela skivor per korg.
- Grädda i ugnen under ca 8 minuter
- Lossa korgarna med en bordskniv lite försiktigt, de släpper lätt från formen
- Ställ korgarna åt sidan för att kallna

[Parmakorgar](#) type unknown

Fyll dina Parmakorgar med en valfri god röra så som t.ex. en härlig [Skagenröra](#) (som man antingen kan göra på klassiskt vis med räkor eller med kallrökt lax), en [Rökig Röra](#), en [Krämig Räkröra](#) eller varför inte en [Rödbetsmajonnäs med pepparrot](#). Serverar dem förslagsvis som en god förrätt eller som ett gott tillbehör på buffébordet. Supergott, enkelt och så ljuvligt!

Paleo så gott och så enkelt!

Jenny & Magnus