

## UMBRISK GRISSEBASSE MED FENNIKEL OG PARMASKINKE

### Ingredienser til 4 pers.

1 kg.	svinenakke
2 stk.	fennikel
2 stk.	hvidløg
1 dl.	hvidvin
1 stk.	citron
	salt & peber
8	skiver parmaskinke
	olivenolie
	kødsnor

### Sådan gør du .....

- 1 skær ind i siden på kødet, og skær næsten igennem, så man kan folde det op som en bog. Læg kødet i en plasticpose, og bank det fladt i ca. 2 cm. tykkelse.
- 2 Snit fennikel i tern, og steg det med hakket hvidløg i lidt olie, til det får farve. Tilsæt hvidvin, og kog det ind.
- 3 Læg kødet fladt ud på et stykke bagepapir, og drys revet citronskal af et hel citron, salt & peber, ud over den ene side af kødet
- 4 Fordel derefter fennikel stuvningen ud over kødet, og rul ved hjælp af bagepapiret kødet til en roulade.
- 5 Rul parmaskinken om rouladen, og bind med snor.
- 6 Steg i ovnen ved 180° i ca. 45-60 min.



Servér f.eks. artiskokker kogt i olie og nystegte kartofler med salvie og parmesan

GOD FORNØJELSE