

## Bruschetta med lufttorkad skinka



**Ingredienser:**  
4 personer

**A = 2 rödlökar**  
2 tsk olivolja  
0,5 dl socker  
0,5 dl rödvinvinäger

**B = 2 tomater**  
1 pkt mozzarella  
0,5 kruka färsk basilika  
1 msk olivolja  
2 krm flingsalt  
1 krm mellanmalen svartpeppar

**C = 1 surdegsformfranska**  
olivolja till pensling  
0,5 solo vitlök

**D = 8 skivor lufttorkad skinka**  
1/3 påse ruccolasallad

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 250 grader.
2. karamellisera löken. Skala och strimla löken fint. Stek den i olja i en gryta. Häll i socker och stek tills den blivit karamelliserad. Rör i rödvinsvinägern och låt löken koka tills den blivit klistrig och vinägern nästan kokat bort helt. Rör då och då så att den inte bränns vid. Ställ åt sidan tills serveringen.
3. Kärna ur och skär tomaterna i små tärningar. Skiva och tärna även mozzarellan fint. Hacka basilikabladen grovt. Blanda i en skål. Rör i olivoljan och krydda med salt och svartpeppar.
4. Skär av kanterna på formfranskan och pensla med olivoljan. Rosta dem gyllenbruna i en stekpanna. Gnid brödet med solvitlöken när det togs från stekpannan.
5. Lägg först ruccolasalladen på brödet, därefter mozzarellasalladen och sedan den lufttorkade skinkan och överst den karamelliserade löken.