

## Oppskrifter 20.6.2009 – Klubbmøte hos Jan Morten

### **Spekeskinke i to varianter**

**8 skiver/130 g salt, umodnet norsk spekeskinke**  
**8 skiver/130 g lite salt modnet spansk eller italiensk skinke**  
**2 gråpærer, evt. ½ melon i skiver**  
**Balsamicoeddik**  
**Landbrød**

**Server to skiver av hver skinketype på tallerkenen. Et par skiver pære med noen dråper balsamicoeddik over legges ved siden av skinken. Prøv først begge vinene til den umodne, salte skinken og deretter til den modne skinken. Pærene er mest til pynt, men dere kan godt teste om de gjør noe med fruktigheten i vinen.**

### **Drikke**

**Gini Soave Classico 2007**  
**Deinhard Green Label Riesling 2008**