

## GRILLAT MED JONAS BORSSÉN

### **Grillad Ciabatta och Persika med Proscuitto och Mozzarella**

4 portioner

Grillade bröd med olika tillbehör är praktiskt och gott på en picknick. Grilla bröden på en öppen grill med kol eller ved, alternativt engångsgrill eller gasolgrill.

1 stort ciabattabröd  
4 rejäla skivor proscuitto (parmaskinka)  
1 mozzarella (125 g)  
1 stor persika, skuren i klyftor  
jungfru olivolja  
nymald svartpeppar

Basilika till garnering

1. Dela bröden och pensla dem med olivolja. Pensla även persikorna med olja.
2. Skär mozzarellan i skivor och lägg åt sidan.
3. Låt grillkol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av värmen som ska vara medelstark. Börja med att grilla persikor 3-4 minuter över direkt glödvärme. Grilla samtidigt bröden 1-2 minuter.

Servering: Lägg i tur och ordning parmaskinka, mozzarella och grillad persika på bröden. Garnera med basilika och vrid några varv med pepparkvarnen över.