

Bøkerøkt skinke med fennikelsalat



Bøkerøkt norsk skinke med fennikelsalat med dill og klementin, godt brød og safranaoli.

1

Slik gjør du

La alle ingrediensene ha ca. samme temperatur og bruk en stavmikser i bolle når du lager aioli.

Bland først eggeplommene med eddik, salt og pepper og ha deretter i oljen litt etter litt. Start med noen dråper. Visp kraftig til blandingen tykner og ha i olje i tynn stråle etter hvert.

Ha i hvitløk, safran og kajenne til slutt.

2

Lag fennikelsalat

Finsnitt fennikel og vend sammen med skivene med klementiner og hakket dill.

Fordel på et fat og legg over brettet skinke.

3

Lag grønnkålpesto

Ha alle ingrediensene til grønnkålspesto i en bolle og kjør slett med en stavmikser.

4

Server

Server med grønnkålpesto, safranaoli og godt brød. Perfekt lunsj i julen.

Vel bekomme fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde bøkerøkt juleskinke 2 pk

Fennikel	1 stk
----------	-------

Klementiner 3 stk

dill	1 bunt
------	--------

Landbrød

Grønnkålpesto

Grønnkål 150 g

Pinjekjerner	50 g
--------------	------

Hvitløksfedd 2 stk

Olivenolje	1 dl
------------	------

Sitronsaft 2 ts

Salt & Pepper	
---------------	--

Safranaioli

Eggeplomme 2 stk

Hvitvinseddik	0,5 ss
---------------	--------

Hvit pepper 1 knivsodd

Olivenolje	3 dl
------------	------

Hvitløksfedd 1 dl

Safran	0,5 g
--------	-------

Kajennepepper 0,5 g

Allergener

- Gluten
- Egg