

Oppskrift

Juleskinke med klementinsalat



Gilde Julepølser har ekstra mye smak og det har også denne enkle rosenkålsalaten. Enkel julemat som er rask å lage, men som ser like fristende ut som den smaker.

1

Slik gjør du

Bland smør med appelsinpest og sitronsaft og smør juleskinken med dette. Varm den i en ildfast form på 180 grader i 15 min.

2

Lag ostekrem

Rør sammen blåmuggost og creme fraiche og lag en grov ostekrem.

3

Server

Legg salattopper på et stort fat, fordel utover skiver av klementin, stangselleri i staver, delte druer og grovhakkede valnøtter. Server skiver av juleskinke med klementinsalat, strø over hakket persille og server med ostekrem og lefser.

Ingredienser

Du trenger

Gilde juleskinke	1 kg
Smør	50 g
Appelsin (saften)	1 stk
Klementiner	8 stk
Småbladet salat	200 g
Grønne druer	1 klase
Stangselleri	2 stk
Bladpersille	2 never
Blåmuggost	150 g
Crème fraîche	4 ss
Valnøtter	1 dl
Lomper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Selleri
- Nøtter
- Gluten