

Image not found or type unknown



Oppskrift

Juleskinke med klementinsalat

Image not found or type unknown



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 appelsinzeest 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

Du trenger

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