

Image not found or type unknown



Oppskrift

Bogskinke med tomatsalat

Image not found or type unknown



Grillede skiver av Gilde bogskinke, miksede røde og orange tomater, granateplefrø, ruccula, calamata, grillet haloumi eller fetaost. Toppet med bladpersille, sitronolje Sommerlig, enkel!

1

Slik gjør du

Del store tomater i skiver og små i to. Del granateple og rens ut alle frø. Bland dette sammen med rucculasalat og calamataoliven og smuldre over fetaost.

2

Del bogskinke i skiver og stek de i grillpanne. Topp salaten med lune skiver av bog og hell over olivenolje og sitronsaft. Vend salaten forsiktig og topp med bladpersille, salt og pepper.

Vips – en deilig hverdagssalat! Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger:

Bogskinke	1 pk
Tomater	4 stk
Cherrytomater	1 pk
Granateple	1 stk
Kalamata oliven	1 glass/boks
Ruccola	1 pose
Fetaost	1 glass/blokk
Bladpersille	1 neve
Olivenolje	1 pose

Du trenger:

Sitron 1 stk

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose