

Skinketoast med rogn



Det kan høres rart ut, men kombinasjonen av spekeskinke og rogn er nydelig! Ved å tørke skinken i ovnen, blir den som en hard kjeks, så det gir retten en spennende, sprø konsistens.

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 70 grader. Bruk varmluftsfunksjonen. Legg et rent kjøkkenhåndkle utover langpannen.

2

Sett spekeskinken i ovnen

Del hver skinkeskive i to like store biter og legg på kjøkkenhåndkle. Sett langpannen med skinke i stekeovnen og la stå inntil skinken er tørr og hard som kjeks – litt avhengig av ovnen din tar det om lag halvannen time.

3

Dandér på et fat

Legg skinkebitene på et serveringsfat. Ha en knapp teskje med rømme på hver skinkebit. Legg på litt rogn, dryss over litt finhakket gressløk og server.

Ingredienser

Du trenger

Spekeskinke	1 pk
Rømme	1 dl
Rogn	
Hakket gressløk	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose