

Image not found or type unknown



Oppskrift

Salat med ekte kokt skinke, asparges og sitrondressing

Image not found or type unknown



Denne retten er perfekt til frokost og lunsj!

1

Del opp fennikel, asparges og agurk rå, supertynne skiver. Bruk en mandolin eller ostehøvel. Ha alt i en bolle sammen med småbladet salat.

2

Bland sammen sitron saft, sitronskall og presset hvitløk. Ha i olje, salt og pepper. Vend forsiktig ned i salaten. Topp med granateple kjerner, hasselnøtter og Gilde kokt skinke

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Ekte kokt skinke	1 pk
Fennikel	1 stk
Asparges	4 stk
Agurk	0,5 stk
Granateple	1 dls
Småbladet salat	1 posehasse
Hasselnøtter	1 dl
Sitron (saft og revet skall)	0,5 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Oliveneolje	4 ss

Du trenger

Salt & Pepper

Allergener

- Nøtter