

Oppskrift

Bøkerøkt skinke med fennikelsalat



Bøkerøkt norsk skinke med fennikelsalat med dill og klementin, godt brød og safranaoli.

1

Slik gjør du

La alle ingrediensene ha ca. samme temperatur og bruk en stavmikser i bolle når du lager aioli.

Bland først eggeplommene med eddik, salt og pepper og ha deretter i oljen litt etter litt. Start med noen dråper. Visp kraftig til blandingen tykner og ha i olje i tynn stråle etter hvert.

Ha i hvitløk, safran og kajenne til slutt.

2

Lag fennikelsalat

Finsnitt fennikel og vend sammen med skivene med klementiner og hakket dill.

Fordel på et fat og legg over brettet skinke.

3

Lag grønnkålpesto

Ha alle ingrediensene til grønnkålsposten i en bolle og kjør slett med en stavmikser.

4

Server

Server med grønnkålpesto, safranaoli og godt brød. Perfekt lunsj i julen.

Vel bekomme fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde bøkerøkt juleskinke 2 pk

Du trenger

Grønnkålpesto

Safranioli

Fennikel	1 stk
Klementiner	3 stk
dill	1 bunt

Landbrød

Grønnkålpesto

Grønnkål	150 g
Pinjekjerner	50 g
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	1 dl
Sitronsaft	2 ts

Salt & Pepper

Safranioli

Eggeplomme	2 stk
Hvitvinseddik	0,5 ss
Hvit pepper	1 knivsodd
Olivenolje	3 dl
Hvitløksfedd	1 dl
Safran	0,5 g
Kajennepepper	0,5 g

Allergener

- Gluten
- Egg