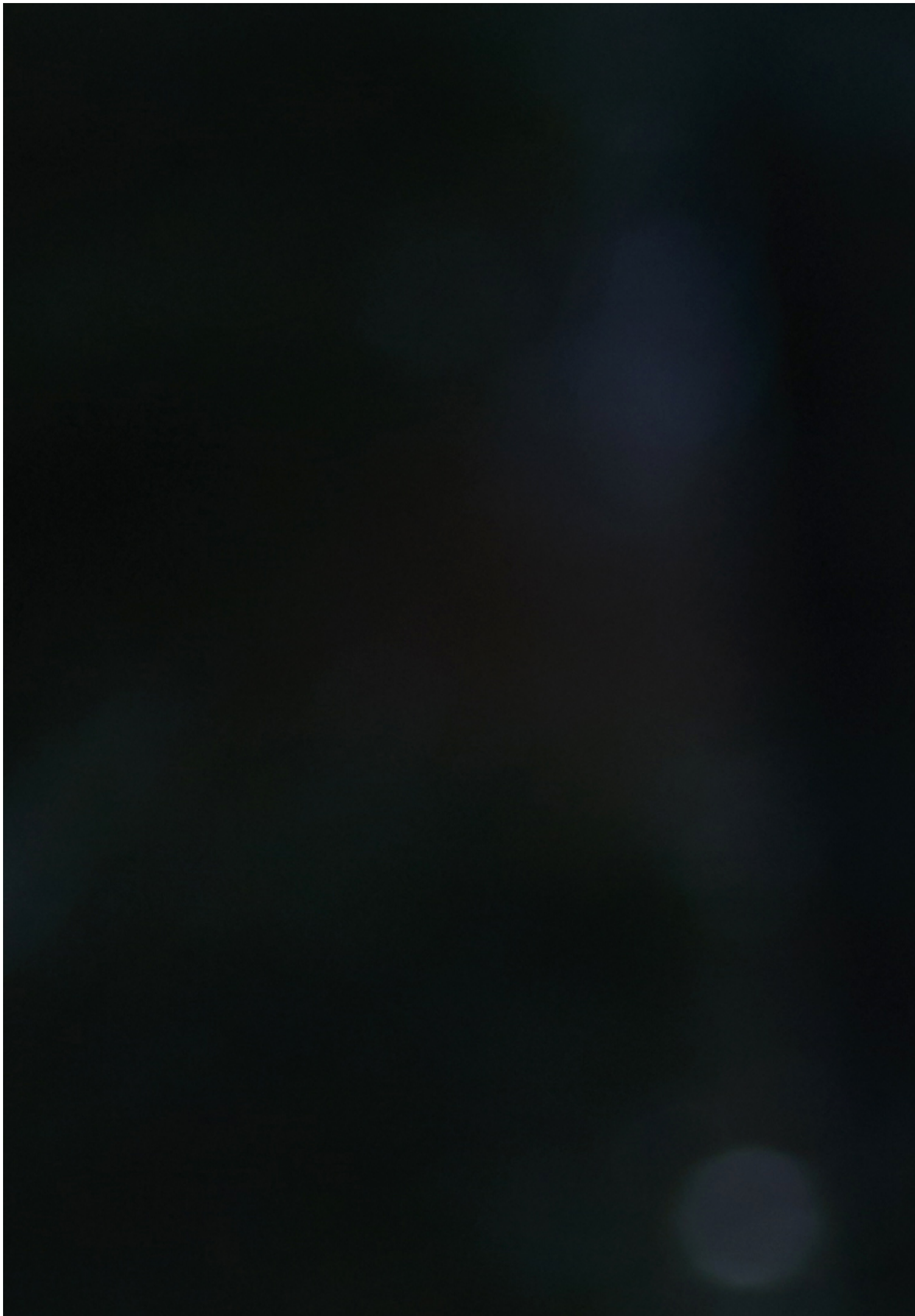


**Oppskrift**

# **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 spekeskinke i ovnen**

Del hver skinkeskive i to like store biter og legg på kjøkkenhåndkle. Sett langpannen med skinke i stekeovnen og la stå inntil skinke er tørt 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