

Spekeskinketoast 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. (Husk at retten ikke er ment som fulkommen middag)

1

Slik gjør du

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

2

Legg skinken i ovnen

Del hver skinkeskive i to like store biter og legg på kjøkkenhåndklet. 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 og servér

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.

Vel bekomme, fra den norske bonden

Ingredienser

Du trenger

Spekeskinke	4 skiver
Rømme	1 dl
Finhakket gressløk	
Rogn	1 boks

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose