
Salat af kartoffel med skinke - grape – rødløg og kaviar

Det skal du bruge

- 1 stk. rødløg pillet og skåret i ringe
- 1 bæger 38 % creme fraiche fra Thise
- 1 gl. ørredrogn
- 1 gl. kaviar
- 1 grape - skrællet og skåret i skiver
- 4 skiver skinke- spege eller parma
- 4 små kartofler i skiver
- 1 citron
- Frisk dild
- 1 skrællet rødbede (de stribede)

Sådan gør du

- Steg kartoflerne af på en varm pande og krydre dem med salt og peber - 2-3 min.
- Bland 38 % creme fraiche med salt og peber, og lidt citron - kom en klat i bunden af en tallerken - rul 2 skiver skinke sammen
- Kom de stegte kartoffel skiver rundt om - sammen med grape
- Pynt med løg ringe – kom kaviar og rogn på - pynt med dild og tynde skiver eller strimler af beder
- Hertil lidt lunt brød eller ristet rugbrød - knækbrød
- Og et glas dejlig vino evt. chardonnay fra Spiers

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen