

## WESTFÄLISCHER KARTOFFELSALAT MED BAGUETTESKINKE

OPSKRIFT 10 PERSONER

### Fremgangsmåde:

- Kom kartofler, perleløg, bladselleri, gulerødder og ærter i en skål.
- Marinade: Bland ingredienserne til marinaden i en skål og smag til med salt og peber.
- Bred skiver af Baguette skinke ud på bageplader med bagepapir og bag i ovnen på 225° C til de er sprøde ca. 10-15 min.
- Hæld marinade over salaten og drys den sprøde spegeskinke henover, pynt med lidt dild og de hårdkogte æg og servér med rugbrød.

### Ingredienser

1,8 kg.	kogte kartofler i skiver
250 g	perleløg
2 stk.	store bladselleri i små tern
600 g.	kogte gulerødder i små tern
350 g.	ærter
30 skiver	Baguette skinke
Marinade:	
2,5 stk.	fint hakket løg
1 bdt.	persille, hakket
1 bdt.	dild, hakket
3 dl	olie
1 dl	hvidvinseddike
10 skiver	hårdkogte æg
10 skiver	rugbrød
	salt og peber

### Et lille tip

Servér retten med godt groft brød.

### Baguetteskinke

Varenummer:

775522 500 g i skiver

