

WESTFÄLISCHER KARTOFFELSALAT MED BAGUETTESKINKE

10 PERSONER

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



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.

ET LILLE TIP

Servér retten med godt groft brød.

VARENUMMER:

4937 Spegeskinke Baguette i skiver 500g