

THÜRINGER SALAT MED KOGT SKINKE

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Bland skinke, agurker, løg og radiser i en skål med hvidvinseddike og solsikkeolie
- Smag til med salt og peber, og køl retten i køleskabet i ca. 30 min.
- Pynt retten med persille og servér med et stykke rugbrød

Ingredienser

1,5 kg	Kogt Skinke i tern
10 stk.	syltede agurker i tern
2 stk.	store løg i skiver
2 bdt.	Radiser i skiver
1,5 dl	hvidvinseddike
3 dl	olie
2 bdt.	persille, hakket
10	tykke skiver rugbrød
	salt og peber

Et lille tip

Server eventuelt retten i en stor udhulet bagt kartoffel

Kogt Skinke

Varenummer:

1000692 i tern 2,5 kg. ca.

1000690 i strimler 0,5 kg.

