



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Honningglasert skinke med bulgursalat og urtedressing

Bulgursalat

125 g bulgur
75 g grønne bønner
1 stk rødløk
30 g ruccola
1 stk rødt eple
1 ss smør* ^B

Honningglasert skinke

300 g røkt skinke
1 pakke honning
½ pakke røkt chilimix

Servering

1 pakke lett urtedressing

1 stk bakepapir ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Bulgursalat:** Tilbered bulguren som anvist på pakken. Vend inn 1 ss smør når den er ferdigkokt. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til de grønne bønnene.
3. **Honningglasert skinke:** Skjær skinken i tynne skiver og fordel den utover et stekebrett med bakepapir. Fordel honningen og chilimiksen over skinken, og stek den i ovnen i omtrent 5 minutter.
4. **Bulgursalat, fortsettelse:** Kutt endene av de grønne bønnene, del dem i to, og kok dem i omtrent to minutter. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll ruccolaen og eplet, og kutt eplet i terninger. Vend bønnene, rødløken, epleterningene og ruccolaen inn i den ferdigkokte bulguren.
5. **Servering:** Server bulgursalaten med den glaserte skinken og urtedressing.