



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Røkt skinke med estragonkremet potetsalat og hvit asparges

Potetsalat

350 g poteter
 ½–1 pakke lettromme
 ½–1 pakke persillade
 50 g spinat
 ½ bunt estragon
 ½ stk sitron
 1 pakke reddiker

Røkt skinke

300 g røkt skinke
 1 dl vann ^B

Hvit asparges

250 g hvit asparges
 ½ bunt estragon
 ½ stk sitron

aluminiumsfolie ^B

bakepapir ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

smør* ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. Les igjennom oppskriften, ta ut alt av urter, frukt og grønnsaker som trenger å vaskes, og skyll dem godt i kaldt vann.
3. **Potetsalat:** Kutt potetene i store terninger, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir (se tips). Vend inn litt olje, salt og pepper, og stek potetene i ovnen i ca. 25 minutter, eller til de er gylne og møre.
4. **Potetsalat, fortsettelse:** Ha rømmen, persilladen, spinaten og halvparten av estragonbladene i et litermål. Kjør det hele sammen til en jevn grønn krem med en stavmikser, og smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Kutt reddikene i tynne skiver. Vend de ferdigbakte potetene med estragonkremen, og topp med reddikene.
5. **Røkt skinke:** Skjær kjøttet i skiver, og ha det over i en ildfast form. Tilsett litt vann i bunnen av formen, og dekk den med aluminiumsfolie. Stek kjøttet i ovnen i ca. 10 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
6. **Hvit asparges:** Skrell stilkene på aspargesene, og knekk vekk den nederste trevlete delen. Kutt aspargesen i to på skrå. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek aspargesene under omrøring i ca. 4 minutter, eller til de er gylne og mykere, men fortsatt har litt tyggemotstand. Vend inn resten av estragonbladene, og krydre med salt og pepper. Skvis over saft fra sitronen ved servering.

TIPS!

Del sitronen i to, og bak den på brettet med potetene. Da får juicen en søtere, mildere og mer karamellisert smak.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ