



# Røkt skinke og estragonkremet potetsalat med erter

## Potetsalat

350 g poteter  
1 stk sjalottløk  
30 g ruccola  
1 stk grønt eple  
1 pakke grønne erter  
1 pakke estragonmajones

## Røkt skinke

300 g røkt skinke  
1 dl vann <sup>B</sup>

1 pakke aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetsalat:** Kutt potetene i fire og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **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 omtrent 10 minutter, eller til det er gjennomvarmt.
4. **Potetsalat, fortsettelse:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll ruccolan og eplet, og kutt eplet i tynne skiver. Kok ertene med potetene de siste 2 minuttene av koketiden. Ha potetene, ertene, løken, eplet og ruccolan i en stor serveringsskål, og vend inn estragonmajonesen.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.



## TIPS!

Om du ønsker kan du servere skinken kald. Skjær den da i skiver og server.