



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\* <sup>B</sup>

## Honningglasert skinke

300 g røkt skinke  
1 pakke honning  
½ pakke røkt chilimix

## Servering

1 pakke lett urtedressing  
1 stk bakepapir <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.