

Oppskrift

Fjøl med spekemat, urterømme og lompe-chips



1

Beregn ca. 150 g spekemat per person, for eksempel Tronfjell velhengt spekeskinke, lomo og coppa fra Tynset.

Dander spekematen fint på en fjøl og server lompe-chips og urterømme til.

2

Lompe-chips med ramsløksalt

Sett ovnen på 200 °C. Skjær lompene i mindre biter og spre utover stekebrett dekket med bakepapir.

Pensle lompe-chipsene med rapsolje og dryss over ramsløksalt. Stek i ovnen i 8-10 minutter eller til gylne og sprø.

3

Urterømme

Bland rømme med hakkede urter, salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Coppa fra Tynset Pk



Lomo Spekefilet fra Tynset Pk



Ingredienser

Coppa fra Tynset

Lomo (spekefilet) fra Tynset

Tronfjell velhengt spekeskinke

Lompechips med ramsløksalt

Lomper 8 stk

Rapsolje 2-3 ss

Ramsløksalt eller annet salt 1-2 ts

Urterømme

Seterrømme 3 dl

Hakkede friske urter 3 ss

Lompechips med ramsløksalt

Urterømme

Salt og pepper