

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 lompe 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