

Oppskrift

Bakt søtpotetsalat med Delikatesseskinke, reddik og rosa gudinnedressing



1

Søtpotet

Vask og bak søtpotet på 180 °C i ca. 40-50 minutter, til mør.

Skrell og del i grove biter. Vend med olje og eddik. Dryss med litt salt.

2

Syltede små røde delikatesseløk

Skrell og del løken i to eller fire, på langs. Kok opp vann, sukker og eddik til sukkeret er oppløst. Hell laken over løken og la stå til avkjølt.

3

Syltede sennepsfrø

Bland eddik, salt, sukker og vann i en bolle og rør til sukker og salt er oppløst. Ha sennepsfrø i en liten kjele og ha i vann til det dekker. Kok opp og sil av. Gjenta denne prosessen til bitterheten i frøene blir borte, kanskje 6-7 ganger. Ha frøene i eddikslaken. Oppbevar tett og kaldt.

4

Salat

Snitt reddik på mandolin, blansjer stilkblomkål og rens endive.

Legg endive, reddikskiver, blomkål og søtpotet på salatfat. Drypp over syltede sennepsfrø og dressing. Legg på syltet rødløk og hakkede mandler. Pynt med spirer.

Produkter i denne oppskriften

Delikatesseskinke Hel 4,4kg Pk



Ingredienser

Bakt søtpotet

Lilla søtpotet 300 g

Olivenolje 2 ss

Eplesidereddik 1 ts

Flaksalt 0,25 ts

Gilde Delikatesseskinke 200 g

Salat

Reddikmiks 150 g

Stilkblomkål 150 g

Bakt søtpotet

Salat

Syltede sennepsfrø

Syltede, røde delikatesseløk

Topping

Rød endive 1 stk

Syltede sennepsfrø

Sennepsfrø 100 g

Hvitvinseddik 1,5 dl

Vann 1 dl

Sukker 3 ss

Salt 1 ts

Syltede, røde delikatesseløk

Små røde delikatesseløk 200 g

Vann 1,5 dl

Sukker 0,5 dl

Vineddik eller eplesidereddik 0,5 dl

Topping

Salte, ristede mandler