



Beskrivelse

Dressing: Bland mayonnaise, creme fraiche, chilisaucé, karry, paprika og akaciehonning. Smag til med salt og peber og tilsæt klippet purløg.

Skær skinke, peberfrugt, chili og løg i små tern. Skær forårsløg i tynde skiver. Bland skinke og grønsager sammen i en skål. Vend dressingen i og sæt den evt. på køl 1/2 time før servering.

Server på rugbrød pyntet med agurk, tomat, peberfrugt eller bacon.

Ingredienser

100 g skinke
1 rød peberfrugt
1 rød chili
1/4 rødløg
1 forårsløg

Dressing:

3 spsk. mayonnaise
3 spsk. creme fraiche
1 tsk. chilisaucé
1 tsk. karry
1 tsk. paprika
1 spsk. akaciehonning
Salt og peber
Purløg

Tilbehør: Rugbrød og til pynt agurk, tomat, peberfrugt eller bacon