



Beskrivelse

Knæk den nederste del af aspargesene, hæld kogende vand over og lad dem trække i vandet i 1 minut. Hæld kogende vand over ærterne og lad dem tøj op. Kom asparges og ærter i iskoldt vand. Lad de afkølede grøntsager dryppe af i en sigte.

Skær forårsløg og asparges i tynde skiver.

Dressing: Rør mayonnaise og creme fraiche sammen. Krydr med paprika, salt og peber.

Vend grøntsagerne og skinketern i dressingen. Læg et salatblad i kanten af en skål. Anret skinkesalaten heri. Pynt med karse eller hakket purløg.

Ingredienser

5 asparges
1 dl ærter, frosne
4 forårsløg
200 g kogte skinketerninger

Dressing:

1/2 dl mayonnaise
1/2 dl creme fraiche
1/2 tsk. paprika
Salt og peber

Pynt:

1 salatblad
Karse eller purløg