

# Skinkestang med salat

Mandag 10. oktober 2022

## Ingredienser

1 pakke (rulle) butterdej  
200 gr. gram flødeost  
1 spsk. dijonsennep  
2-3 spsk. purløg  
250 gram champignon  
1-2 porrer  
200 gram røget skinke  
1 tsk. salt

## Salat

125 gr. Babysalatmix  
2 Nektariner  
125 gr. Blåbær  
½ bønne Feta  
100 gr. mandler

## Dressing

2 spsk. eddike  
2 spsk. Akaciehonning  
1 spsk. dijonsennep  
4 spsk. olie (gerne olivenolie, men andre former for olie kan også fint bruges)  
salt  
peber

## Fremgangsmåde.

Champignonerne hakkes og steges kortvarig for at få væden ud af dem.

Porren skæres i skiver ½cm. de gives et kort opkog og køles af i koldt vand.

Champignonerne skal køles af inden de blandes i osten.

Flødeosten røres med dijonsennep, salt, purløg, champignonerne tilsættes.

Butterdejen lægges ud og fyldet lægges midt på i en stribe.

Siderne skæres i skrå og foldes over hinanden  
Pensles med sammenpisket æg.

Bages ved 200 grader i 30-35 minutter

## Salat

Rist mandlerne på en pande med lidt olie og drys med groft salt.

Skyl salaten og lad den dryppe godt af.

Skær nektarinerne i både.

Anret med salaten i bunden, læg nektariner og blåbær på og afslut med Feta og mandler.

## Dressing

Alle delene piskes sammen