

Salat med Druer og sprød Parmaskinke

Mandag 30. oktober 2023

Ingredienser

2 dl. valnødder
6 skiver Parmaskinke
1 spsk. Olivenolie
300 gr. savoykål
4 stængler bladselleri
ca. 300 gr. druer
150 gr. blå ost efter smag

Æblevinagrette

5 spsk. Olivenolie
3-4 spsk. Æbleeddike
3 tsk. ahornsirup
Lidt salt og peber

Fremgangsmåde

Rist valnødderne på en pande, eller i ovnen v. 175 gr. De bliver pænere i ovnen.

Steg parmaskinken sprød på en pande i lidt olie, den skal være knasende

Læg det på et stykke køkkenrulle for at fjerne overskydende olie.

Skyl kålen, skær den i fine strimler, dup den tør med et rent viskestykke.

Snit bladsellerien fint 2 millimeter tykke.

Halver druerne og fjern kernerne.

Kålen lægges på et fad, druer og bladselleri fordeles på salaten.

Æblevinagrette

Pisk alle ingredienserne samme og fordel dressingen over salaten.

Osten skæres ud i små firkanter og fordeles.

Skinken brækkes i mindre stykker og lægges på. Drys til sidst valnødderne på.

Pynt med lidt friske timiankviste.

Server brød til

Denne salat kan bruges som et måltid.