



## Sitronglasert skinke med asiatisk, sprø salat

Antall porsjoner: 4

### Ingredienser:

1 festskinke

### Glasur:

2 ss. dijonsennep

3 ss. brunt sukker

Tynne strimler av skall fra 1 sitron

salt og pepper.

### Asiatisk salat:

1 liten spisskål snittet i tynne strimler

400 gram gulerøtter skåret i tynne biter

80 gram cashewnøtter

2 vårløk snittet i tynne strimler

1 håndfull frisk, hakket koriander

### Vinaigrette:

1 ss. risvinsedikk

4 ss. jordnøtteolje

litt salt og pepper

Forvarm ovnen til 200 grader.

Rør alle ingrediensene til glaseringen sammen, snitt fett på skinken og pensle skinken med glasuren. Legg skinken i en stekepannen med litt vann i bunnen og stek den i ca. 45 minutter. Pensle skinken med glasur også under steking.

Pisk olje, edik, salt og pepper sammen. Bland de oppskårede grønnsakene og cashewnøttene med vinaigretten. Smak til med salt og pepper. Dryss salaten med frisk, hakket koriander.

Skjær skinken i tynne skiver og server med salaten og eventuelt, litt av glasuren fra stekepannen.



## Crumblepie - pai med jordbærfyll

Antall porsjoner: 4

### Ingredienser:

1 glass bangs jordbærmarmelade

400 g. frosne (lett opptinet) eller friske

jordbær skyllet og skåret i to

50 g. sukker

1 ss. potetmel

### Smuldredeig:

225 g. hvetemel

2,5 ss. sukker

150 g. kaldt smør i små terninger

Bland jordbær og marmelade i en skål og fordel det i en ovnfast form (ca. 24 cm i diameter). Bland sukker og potetmel og dryss over bærne.

Bland mel og sukker i en skål. Bland smør i melet til det har en smuldret konsistens. Dryss deigen over jordbærene og stek paien midt i ovnen ved 200 grader i ca. 40 minutter, eller til den er gylden. Dekk eventuelt paien med bakepapir hvis den blir for mørk.

Serveres eventuelt med pisket krem eller crème fraiche.

Tips: prøv også andre varianter f.eks. med aprikos eller solbærmarmelade. Prøv forskjellige bær og lær nye smaksvarianter.



## Innbakte reker med mangosalsa

Antall porsjoner: 4

### Ingredienser:

1 pakke crispy appetizers

### Mangosalsa:

2 modne mangofrukt skåret i terninger

1 finhakket chili

50 gram skylt babyspinat

1 finhakket rødløk

Salt og pepper

2 poser chilisaus fra pakken.

Serveres evt. med soyasaus

De innbakte rekene tilberedes etter anvisning på pakken.

Bland alle ingrediensene til mangosalsaen sammen. Smak til med salt, pepper og chilisaus.

Server salsaen med de innbakte rekene.



## Fuet vela tapas tallerken

med marinert melon, tomatbrød og balsamico glaze

Antall porsjoner: 4

### Ingredienser:

1 fuet vela lufttørket pølse skåret i tynne skiver

8 skiver ristede brødkrutonger

1 fedd skrelt hvitløk

2 tomater fri for kjerner

Salt og pepper

50 gram skyllet ruccolasalat

### Marinert melon:

1/2 galiamelon skåret i terninger

1 vaniljestang

2 ts. rørsukker eller vanlig sukker

### Balsamico glaze:

1 dl. rød balsamico

1 dl. sukker.

Skrap kornene ut av vaniljestangen og bland med sukkeret. Dryss vanillesukkeret på melonstykkene og sett dem til kjøling.

Kok balsamico og sukker sammen i en gryte uten lokk i ca. 3 minutter eller til den begynner å tykne. Slå av varmen og la gryten med glasuren kjøle seg.

Gni de ristede brødkrutongene med hvitløk og tomat - dryss med salt og pepper.

Anrett pølseskivene med melon, tomatbrød, ruccola og server med balsamico glaze.