

SKINKESALAT med hvide bønner

Opskriften giver 1000 gram færdig salat

Sådan gør I:

- 1.** Hak bønnerne fint, så de stadig har noget struktur.
- 2.** Skær knoldselleri i tern, 1x1 cm, og bag ternene møre i ovnen ved 170 grader i ca. 20-25 minutter.
- 3.** Bland dressingen sammen og vend skinke, drueagurker, hvide bønner, knoldselleri og selleri i dressingen.
- 4.** Smag til med salt og peber.
- 5.** Pynt skinkesalaten med purløg eller et mix af finthakket grønkål og syltede grønne tomater.

Ingredienser:

225 gram skinkestrimler, kogt
150 gram drueagurker i tern
100 gram kogte, hvide bønner, hakket
65 gram knoldselleri
35 gram bladselleri i tern, 1x1 cm
2 bdt. purløg, finthakket

Dressing

175 gram mayonnaise
125 gram kvark
140 gram creme fraiche 18 %
10 gram dijonsennep
20 gram syltede sennepsfrø
Salt og peber

