

KÅLROTSTAPPE MED SKINKE OG URTESTEKTE POTETER

Kålrotstappe kan du med fordel servere som sommermat også!

Varm opp stappen. Vend salat i olivenolje og sitronkraft. Tilsett ternet rødløk. Server med varm eller kaldt røkt skinke, lune poteter og gjerne litt sennep.

Ovnsbakte poteter:

Skrell potetene eller behold skallet på. Ha de på et stekebrett og vend dem i olivenolje, hakket hvitløk, salt, pepper og gjerne litt finhakket timian. Stek ved 225 grader i 25-30 minutter til potetene er møre.

INGREDIENSER

900 g Norrek kålrotstappe, EPD: 460881

1,2 kg røkt (eller kokt) skinke i skiver

200 g blandet frisk salat

90 g rødløk ternet, EPD: 5271853

2 ss olivenolje

2 ss presset sitron

Salt og pepper

Poteter

2 ss Norrek hakket hvitløk, EPD: 4798096

Timian