



Morotssallad till skinka

Ingredienser

200 g	morötter
1 st	gul lök
2 tsk	olivolja
1 msk	paprikapulver
1 dl	vatten
1 st	vitlösklyfta, pressad
1 msk	äppelcidervinäger
0,5 tsk	salt
1 msk	kapris
0,5 dl	persilja, finhackad

Tillbehör

200 g	skinka, julskinka eller rökt
40 g	grönsallad
4 st	knäckebröd, skivor

Tillagning

För att kunna steka i så här lite olja behövs en bra stekpanna med släpplätt-beläggning.

1. Skala morötter och lök. Skär morötterna i slantar och finhacka lök. Hetta upp olja på medelhög värme och stek morotsslantar och lök tillsammans med paprikapulver ca 1 min.

2. Tillsätt vatten, pressad vitlök, vinäger och salt. Låt det puttra utan lock tills den mesta vätskan kokat bort. Låt svalna och blanda ner kapris och finhackad persilja.

3. Salladen kan serveras kall eller ljummen till något kallskuret, t ex skink