



Foto: Lars Paulsson

Rostad skinka och rotsaker

Ingredienser 4 personer

0,5 kg	färskpotatis
8 st	morötter, späda
6 st	gul lök
1 msk	rapsoolja
1 tsk	salt
1 tsk	timjan
12 st	lufttorkad skinka, skivor

Avokadoröra

1 st	avokado
1 dl	kesella
1 st	vitlösklyfta, pressad
2 krm	salt
2 krm	sambal oelek

Tillbehör

1 st	citron, klyftor
------	-----------------

Tillagning

Skinka som man rostar blir läckert knaprig och krispig.

Gott med en len avokadoröra till.

1. Sätt ugnen på 225°. Skrapa och dela potatis och morötter i halvor. Ansa och dela löken. Lägg rotfrukter och lök på en plåt med bakplåtspapper. Stek mitt i ugnen ca 20 min.

2. Droppa över olja och krydda med salt och timjan. Lägg skinkskivorna på en plåt med bakplåtspapper. Stek dem mitt i ugnen ca 6 min.

3. Dela, kärna ur och skala avokadon. Mosa den med en gaffel. Blanda med kesella, vitlök, salt och sambal oelek