

Oppskrift

## Fjøl med spekemat, urterømme og lompe-chips



1

Beregn ca. 150 g spekemat per person, for eksempel Tronfjell velhengt spekeskinke, lomo og coppa.

Dander spekematen fint på en fjøl og server lompe-chips og urterømme til.

2

## Lompe-chips med ramsløksalt

Sett ovnen på 200 °C. Skjær lompene i mindre biter og spre utover stekebrett dekket med bakepapir.

Pensle lompe-chipsene med rapsolje og dryss over ramsløksalt. Stek i ovnen i 8-10 minutter eller til gygne og sprø.

3

## Urterømme

Bland rømme med hakkede urter, salt og pepper.

## Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



## Ingredienser

Tronfjell velhengt spekeskinke

## Lompechips med ramsløksalt

### Urterømme

Coppa

Lomo (spekefilet)

## Lompechips med ramsløksalt

Lomper

8 stk

Rapsolje

2-3 ss

Ramsløksalt eller annet salt

1-2 ts

### Urterømme

Seterrømme

3 dl

Hakkede friske urter

3 ss

Salt og pepper