

Oppskrift

# Tronfjell velhengt spekeskinke med fiken og hasselnøtter



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.  
*Kokk: Miriam Østvik Jensen*

1. Skrell fiken, to av de kuttet i fine kuber og to andre deles i fire. Smelt 1 ts sukker til

det har lys gylden farge. Ha i fiken. Rør til de begynner å slippe væske, ha så i ripsgele. Kok dette inn til det tykner.

2. Ha i grovhakkede hasselnøtter og juster smaken med evt litt mer ripsgele. Legg skinken på tallerkner. Vend salaten og spirene i litt olje med salt og pepper.

3. Anrett sammen med løkringer, fiken i terninger og fiken- og hasselnøttkompott

## Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh. Spekesk.Skivet 200g Enh



## Ingredienser

Tronfjell velhengt spekeskinke	12 skiver
Ferske fiken	4 stk
Hasselnøtter u/skall, ristet	1 neve
Rødløk, skivet	1 stk

Ripsgelé

1 ts

Sukker

Exrta virgin olivenolje

Salt og pepper

Grønn salat

Urter og spirer