

Oppskrift

Tronfjell velhengt spekeskinke med fiken og hasselnøtter



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

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 Spekeskinke Sk 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	