

Oppskrift

Salat med Gilde Porchetta, fennikel, appelsin, valnøtter og radicchio



1

Snitt fennikel løvtynt på mandolin. Skjær skallet av appelsinene og del i tynne skiver. Riv radicchio i biter og snitt persille. Rist valnøttene lett i en tørr panne til de dufter

nøtteaktig og har fått litt farge, avkjøl og grovhakk. Anrett fennikel, appelsin, radicchio og reddiker på tallerkener eller serveringsfat

2

Visp sammen balsamico, olivenolje, salt og pepper - og drypp over salaten. Dryss over litt mer flaksalt og sort pepper.

3

Skjær tynne skiver av Gilde Porchetta, sousvidekokt. Anrett porchettaskivene på toppen av salaten.

Produkter i denne oppskriften

Porchetta Sousvidekokt ca 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Porchetta sousvidekokt	1,0 kg
------------------------------	--------

Fennikel	500 g
----------	-------

Appelsin	1,5 kg
Radiccio rosso	400 g
Reddiker	100 g
Bladpersille	20 g
Valnøtter	100 g
Balsamicoeddik	0,5 dl
God olivenolje	2 dl
Flaksalt og nykvernet pepper	