Dansk skinkesalat (Fuglekvidder)



Ingredienser

♥ 200 g kokt skinke i strimler (1 pk smårettsskinke)
♥ 1 liten rødløk
♥ 1 dl majones
♥ 1 ss crème fraîche
♥ 1 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ frisk gressløk

Fremgangsmåte

Ha kokt skinke og fint hakket rødløk i en skål.

Tilsett majones, crème fraîche, sennep og kvernet salt og pepper.

Rør det hele godt sammen. Smak til om det trengs litt mer sennep, salt og pepper.

Pynt med finhakket gressløk.

Tips

♥ Det er lettvint å bruke 1 pk smårettsskinke (200 gram), som er kokt skinke ferdig kuttet i strimler. Du kan eventuelt skjære strimlene i mindre biter. Du kan også bruke annen kokt skinke som du kutter opp i små terninger.

♥ Denne oppskriften er ikke så stor (nok til 4 normale porsjoner eller til 2 store smørbrød som på bildene her). Det er selvsagt bare å skalere opp oppskriften dersom du ønsker å lage en større porsjon.

♥ Oppbevar skinkesalaten i kjøleskapet.

♥ For flere klassiske, danske oppskrifter, se **HER**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/dansk-skinkesalat-fuglekvidder