



FORRET

Røget skinke m. æg, tomat og rejer

Ingredienser:	Antal personer: 4-5
4 - 5 skv. Røget skinke ca.4 mm. tykke	
5 stk. Æg	
125 gr. Rejer	
5 stk. Tomater (mellem størrelse)	
1 stk. Hjertesalat	
1 bk. Peberrods salat	
1 stk. Flûtes	
Dild/karse senneps dressing	
Salt, peber	

Fremgangsmåde: Kog æggene til de er hårdkogte ca. 8 min. pil skallen af og del dem i skiver med en æggedeler. Skær »låget« af tomater, pil indholdet ud med en teske, (indmaden bruges til hovedretten), fyld tomaten med peberrodssalat og læg låget løs på. Læg 3 – 4 salatblade (afhængig af størrelse) på en dessert tallerken, læg skinken ovenpå så salatbladenes spidser »titter frem« udenfor skinken. Læg tomaten midt på skinken, fordel æggeskiverne rundt om tomaten, lav en cirkel med dressing rundt om tomaten midt på æggekiverne, drys rejer på og pynt med lidt dild eller karse. Lun flûtes i ovnen og skær den i skiver. (kan også spises uden brød).