



## FORRET

### *Porretoast m. skinke.*

**Antal personer: 4**

<b>Ingredienser:</b>	4 stk.	<i>Porrer</i>
	4 skv.	<i>Røget skinke</i>
	1 dl.	<i>Mælk</i>
	1 dl.	<i>Fløde</i>
	4 skv.	<i>Toastbrød</i>
	1 spsk.	<i>Sesamfrø</i>
		<i>Friskkværnet peber og salt</i>

**Fremgangsmåde:** Rens porrer og skær dem i tynde skiver, kom lidt fedtstof på en pande og svits porreskiverne let. Tilsæt mælk og fløde, og lad blandingen simre i 5-6 min. Smag stuvningen til med salt og friskkværnet peber. Er blandingen for tynd jævnes den med 1 tsk. majsstivelse oprørt i mælk.

Rist toastskiverne evt. i en lille smule fedtstof. Rist sesamfrøene på en tør pande.

Læg skinken på det lune brød, læg stuvningen på skinken og drys med sesamfrø.

Kan bruges både som forret, natmad eller efter EM i håndbold.

Gunners egen opskrift.