

S A L A T M E D H A V T A S K E

Lun salat med havtaske og sprød serranoskinke i marinade af balsamico og olivenolie!

400 g. havtaskehale
8 skiver serranoskinke
2 dl olivenolie
1 dl balsamico
forskellige salater eks.vis. rucola, feldsalat,
frisé og/eller brøndkarse
salt og peber.

Havtaskehalen renses for skind og ben og skæres i passende stykker, ca 3x3 cm. 4 skiver serranoskinke lægges på et stykke bagepapir og bages i ovnen ved 175g. i ca. 10 min. , eller til de er sprøde. Den resterende skinke skæres i fine tern og ristes i lidt olivenolie sammen med havtaskehalen i 3-4 min. Krydres med salt og peber. Havtaskestykkerne tages af panden, og panden koges af med balsamico og olivenolie.

Salaten skylles og tørres og anrettes midt på en dyb tallerken og havtasken fordeles rundt om. Den lune marinade fra panden hældes over, og de bagte serranoskiver brækkes i stykker og drysses over salaten.

En god hvidvin passer godt til denne ret.