

Pumpasallad med parmesan och skinkchips.

En matig och lättlagad pumpasallad blir en fin förrätt tillsammans med ett glas Nederburg The Winemasters Organic Chenin Blanc. Skinkchipsen tillför fin sötta till pumpasalladen och vinet, ta den sortens skinka du gillar bäst!



4 PORTIONER



45 MIN

Sallad

Nyår

Pumpasallad med parmesan och skinkchips

Ingredienser:

ca 1 kg Butternutpumpa
1/2 dl olivolja
Flingsalt
Svartpeppar
150 g skinka i tunna skivor
2 dl sötmandel
200 g ruccola
100 g parmesanost

Gör så här:

1. Skala och skär pumpan i bitar.
2. Blanda pumpa med olja, salt och peppar.

- Lägg pumpan på en plåt och baka i 225°C i cirka 30 minuter eller tills pumpan mjuknat och börjar få färg.
- Klä en plåt med bakplåtspapper. Lägg ut skinkskivorna på plåten.
- Torka skinkan i ugnen på 225°C i cirka 8 minuter. Ta ut och låt svalna på hushållspapper.
- Hacka sötmandeln grovt och blanda ruccola, hyvlad parmesan och den rostade pumpan till en pumpasallad. Bryt skinkchipsen i mindre bitar och strö över pumpasalladen.



Spara i lista

Nederburg The Winemasters Organic Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 5401
69,00 kr

Härligt fruktig med inslag av päron, aprikos, gula äpplen och lime. Smaken är torr, fräsch och fruktig med en elegant syra och passar utmärkt till denna pumpasallad.

Linnéas nyårsmeny:



Krabbröra på smörbruschetta.

Ett gott tilltugg som passar utmärkt till ett glas bubbel, varför inte True Colours Cava?

[Läs mer](#)



Oxfile med svartkål och friterade, finstrimlade morötter.

Inget nyår utan oxfile! Till det har jag valt att servera en gudomligt god sås med svartkål och parmesan.

[Läs mer](#)



Chokladkräm med päronlikör och karamelliserade popcorn

Karamelliserade popcorn är verkligen pricken över i till denna utsökta chokladkräm med päronlikör.

[Läs mer](#)
