

Svartrot med sparris och skinka

6 port

12 st svartrötter

12 st sparris grön

ca 300 gram rökt skinka

Salt och peppar

Dressing:

1 dl olja

3 msk vitvinsvinäger

1,5 dl valnötter

Skala svartrötterna och lägg dem i kallt vatten med några droppar citron i för att stoppa mörkfärgning.

Koka dem ca 10 minuter i saltat vatten. Koka sparrisen.

Blanda ingredienserna till dressingen. Hacka valnötterna och blanda i. Lägg upp svartroten och sparrisen på assietter. Slå dressingen över och lägg skinkskivorna bredvid.

