

TYSK SKINKEPLATTE

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Skær passende skiver af pålægget
- Arranger pålæg på platter eller store fade
- Pynt med persille
- Servér platten med pumpernikkel

Ingredienser

1 bdt. hakket persille
20 skiver pumpernikkel
Peberskinke
Gyrosskinke
Ålerøget Skinke
Spegeskinke

Et lille tip

Servér med cornichoner eller pocherede æg som pynt

Skinke

Varenummer:

4903 Peberskinke 2,2 ca.
4904 Gyrosskinke 2,2 ca.
4905 Ålerøget 2,2 ca.
164937 Spegeskinke 4,2 ca.

