

RÖKT RENHJÄRTA MED VÄSTERBOTTENOST, HALLONVINÄGER OCH SPARRIS

FÖR 10 PORTIONER

- :: 5-6 hg rökt renhjärta
- :: 100 g västerbottenost
- :: 20 st grön sparris
(färsk eller fryst)
- :: 0,5 liter blandad sallad, finriven
(frissé, rosé, maché)
- :: 1 dl hallonvinäger

1. Koka upp vatten med salt, lägg i sparrisen och koka så den har tuggmotstånd, kallspola.
2. Skiva hjärtat i millimetertunna skivor, lägg ut skivorna över tallrikarna.
3. Hyvla tunna små skivor av osten över varje tallrik.
4. Lägg en liten hög av salladen i mitten ovanpå hjärtat och osten.
5. Lägg på sparris och droppa över hallonvinäger.



IDRE REN AB

"EN REN SMAKUPPLEVELSE"