



Matig sallad med Rinkebys strutspastrami

4 portioner

250g Rinkeby strutspastrami

200 g körsbärstomater

200 g blandad sallad

½ gurka

1 krm salt

Peppar

1 msk vinäger

1 msk olivolja

½ dl hackad färsk dill

¼ dagsgammal baguette

Skiva pastramin tunt. Skölj grönsakerna, dela tomaterna och skiva gurkan i lite tjockare skivor. Blanda tomat, gurka, salt, peppar, vinäger, olja och dill i en bunke och blanda om. När tomat och gurka börjar vätska bryts baguetten ner i små bitar. Blanda runt så brödet får suga åt sig av vätskan. Lagg blandsalladen på ett stort fat och toppa med brödblandningen. Lagg över skivor av Rinkeby strutspastrami



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800