

Tapaskrans med lyxchark



Ingridienser

- 1 st burk Nocellara oliver
- 1 st burk Pepperballs
- 2 askar Saluhall Diavola
- 2 askar Saluhall Prosciutto tryffel
- 2 askar Saluhall Prosciutto rödvid
- 2 askar Saluhall Fransk Lantsalami
- 2 askar Saluhall Tryffel salami

Gör så här:

- Låt charken stå framme i rumstemperatur innan du börjar lägga upp. På så sätt underlättar hanteringen och smakerna får verkligen komma fram.
- Lägg upp charken på ett runt fat i små buketter och varva de olika smakerna så att det bildas en krans.
- Avsluta med att toppa med Pepperballs och Nocellara oliver.



Saluhall Gårdsprosciutto Tryffel +14



Saluhall Gårdssalami Diavola



Saluhall Gårdsprosciutto Rödvin



Saluhall Tryffel Salami



Saluhall Fransk Lantsalami