

## ***Kartoffelsalat med parmaskinke***

2 personer.

70 g. parmaskinke

400 g. små kartofler med skræl

salt

½ dl. klippet purløg

1 hakket rødløg

Dressing:

1 spsk. sennep

2 spsk. akaciehonning

1 spsk. hvidvinseddike

4 spsk. olivenolie

salt

Tilbehør:

ristet rugbrød



*Skrub kartoflerne rene og kog dem møre i saltet vand. Hæld vandet fra og lad dem dampe tørre under låg. Hæld kartoflerne ud på et fad til afkøling. Rør dressingen sammen og vend den med de let afkølede kartofler. Hak løget fint og vend det i kartoffelsalaten.*

*Skær skinken i småstykker og fordel den sammen med hakket purløg over retten.*

*Server med ristet rugbrød.*