



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salvieruller med seranoskinke og bulgursalat

Bulgursalat

125 g bulgur
½ stk skalotteløg
1 stk tomat
1 stk skoleagurk
½ pk bredbladet persille

Salvieruller

4 skiver lufttørret skinke
½ pk salvie, frisk
300 g hakket gris & kalv

Kaperssauce

½ fed hvidløg
½ glas kapers
¾ dl hvidvin cooking wine
1 tsk mel ^b
¼ dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Bulgur:** Kog bulguren som anvist på posen.
2. **Salvieruller:** Læg skinken ud på bordet, pluk salvie og læg et par blade på hvert stykke. Kom hakket kød på og fordel det på hele skiven. Krydr med salt og peber og rul dem. Varm en pande op med lidt olie og brun rullerne på alle sider. Sæt dem til side mens du laver sauce.
3. **Kaperssauce:** Pil og pres hvidløg. Kom det på panden sammen med mel og rør det rundt. Hæld kapers med lage på og tilsæt hvidvin og vand lidt ad gangen, mens du rør i panden. Skru ned for varmen, kom rullerne tilbage i panden, læg låg på og lad det simre ca. 10 min. Kom mere vand på, hvis det koger tørt.
4. **Bulgursalat:** Pil løg og skær i både. Skyl tomat og skær i tern. Del agurk på langs, fjern kernerne med en ske og skær den i skiver. Skyl persille og hak groft. Bland det hele med lidt olivenolie, salt og peber.
5. **Anret:** Kom bulgur i en skål, læg salaten ovenpå og servér med salvieruller med kaperssauce over.