



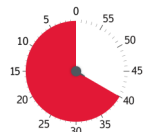
Skonsubrauðterta með hangikjötssalati



Meðal erfitt



Fyrir fjóra (4)




40 mínútur


● Hráefni:

● Skonsur 

● Hangikjöt 


● Majónes 

● Ora baunir og gulrætur 

● Harðsoðin egg 

● Pipar 

● Armomat 

● Steinselja 





Áhöld sem þú átt að nota



Skál



Bretti og hnífur



Eggjaskerari



Desilítramál



Mæliskeið

1



Skerið um 300 gr af hangikjöti í litla bita og setjið í skál.

2



Skerið 5 harðsoðin egg niður í eggjaskera. Setjið í skálina.

3



Opnið Ora baunir og gulrætur og látið vatnið renna af. Setjið svo í skálina.

4



Setjið um 3 desilítra af majónesi í skálina.

5



Kryddið með Aromat og pipar. Blandið öllu mjög vel saman.





6		Setjið eina skonsu á fallegan disk og salat ofan á. Endurtakið 5 sinnum.
7		Skreytið með þunnt skornu hangikjöti, harðsoðnu eggjum og steinselju.
8		Berið fram.

