

14. Svineroast med perlespelt salat

Ingredienser

1 svineroast
300 g perlespelt
4 skiver spegeskinke
4 stængler bladselleri i tern
3 æbler i tern
2 spsk. hakkede milde løg
4 spsk. æbleeddike
4 spsk. koldpresset rapsolie
Havsalt
Friskkværnet peber
100 g feta

Roasten steges i ovnen ved 180 grader i ca. 35 minutter til en kerntemperatur på 75°C, lad den hvile 10 minutter inden den skæres.

Perlespelt salat

Kog perlespelten efter anvisningen og køl af.

Bag spegeskinken sprød på en bageplade i ovnen ved 150°C i 10-15 minutter.

Bland spelt, bladselleri, æbler, løg, eddike og olie og smag til med salt og peber.

Smulder feta på toppen og pynt af med skinken i mindre stykker.

