

Ristet landbrød med ertekrem og kjøttpølse



Kjøttpølse fra den norske bonden med norsk kjøtt selvfølgelig.

1

Slik gjør du

Kok opp vann, hell i de frosne ertene og la det koke i to minutter. Bruk stavmikser for å blande ertene sammen med sitronsaft, hvitløk og litt mynte

2

Del pølsene på langs og stek dem på middels varme i en stekepanne til de blir gylne

Toast og topp brødet

Toast landbrødet og topp med ertekrem, pølser, ruccula og fetaost. Litt mynte på toppen er godt. Hvis du vil gjøre ertekremen mildere, kan du blande inn litt lettremme.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	900 g
Landbrød	4 stk
Grønne erter	1 pose
Hvitløksfedd	3 stk
Lett Rømme	3 ss
Sitron	0,5
Mynte	2 never
Fetaost	1 pk
Ruccola	1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose