

Oppskrift

Lun leverpostei med bacon



Gildes grove Postei er laget av de aller beste norske råvarer - varm den lett i ovnen før du serverer med et godt utvalg av tilbehør. I Danmark er man vant med å varme posteien lett opp for å få alle smakene bedre frem, prøv dette med perfekt tilpasset tilbehør.

1

Slik gjør du

Del rødbeter i grove biter og ha det i en ildfast form sammen med finhakket hvitløk, olivenolje, balsamicoeddik og timian. Ha dette i ovnen på 200 °C i 20 minutter. Lun formen med leverpostei sammen med dette de siste ti minutter.

2

Stek bacon

Stek baconbiter i stekepanne og rist de hakkede mandlene i en annen.

3

Server

Servér leverposteien med bacon, fersk timian og rødbetsalat. Topp med ristede mandler og servér med godt rugbrød.

Ingredienser

Du trenger

Gilde leverpostei	2 pk
Gilde Stjernebacon	250 g
Rødbeter	1 pk (ferdig kokte)
Hvitløksfedd	4 stk
Timian	1 neve
Mandler	0,5 neve (hakkede)
Balsamicoeddik	2 ss
Olivenolje	
Salt & Pepper	potte
Rugbrød	

Allergener

- Nøtter
- Svoveldioksid og sulfitter
- Gluten