

Oppskrift

Kjeragsandwich med inneklemt steinsopp



Sandwichen for deg som elsker bacon!

1

Slik gjør du

Rens soppen og skjær den i terninger/skiver. Stek bacon i varm panne med rikelig smør/olje til det er sprøtt. Legg bacon til side og stek soppen i baconfettet til den er en gyllen.

2

Tilsett persille og sopp

Tilsett persillen mot slutten, smak til med salt og pepper. Smør noen brødsiver og ha bacon og soppblandingen i klem med brød over og under.

Steinsopp, eller skogsoppblanding (steinsopp, piggsopp og kantarell) Har du ikke disse soppene for hånden kan du bruke aromasopp fra butikken.

3

Vi har pyntet med gjøksyre/gauksyre som vokser mange steder i skogen. Gjøksyre smaker deilig syrlig men kjeragsandwichen smaker like godt uten også hvis du ikke har de for hånden.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Stjernebacon	2 pk
Landbrød	4 skiver
Sopp	500 g
Hvitløksfedd	1 ts
Persille (finhakket)	5 ss
Salt & Pepper	

Smør eller olje til steking

Allergener

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose