

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Kjeragsandwich med inneklemt steinsopp

Image not found or type unknown



Sandwichen for deg som elsker bacon!

## 1

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 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

## **Du trenger**

Sopp 500 g  
Hvitløksfedd 1 ts  
Persille (finhakket) 5 ss  
Salt & Pepper  
Smør og olje til steking

## **Allergener**

- Gluten
- Soya
- Melkeprotein inkl laktose