

Grillet landbrød med chevrekrem, fiken og røkt julepølse



Fysen på en kveldsnack? Kikk i kjøleskapet å finn frem rester av røkt julepølse, litt kremost en søt frukt, litt timian eller rosmarin og vips så er du reddet. Her er en variant med chevre. Tips: Er det noen av ingrediensene du ikke liker er en vanlig kremost, pære eller eple også godt til.

1

Slik gjør du

Legg 4 skiver landbrød på et stekebrett med bakepapir og bland chevre og crème fraîche til en myk konsistens.

2

Smør skivene og topp

Smør skivene med dette og topp med delte fiken og røkte julepølser i skiver.

3

Sett i ovnen

Stek i ca. 5 min under grill, eller til lett gyldne og topp med honning, urter og pannestekte hakkede mandler som steker i tørr panne i noen minutter.

Tips! Du kan bruke ribbe, pinnekjøtt, medisterkake og pølser til denne retten også. Søtt og salt er alltid en vinner!

Ingredienser

Du trenger

Røkt julepølse	400 g
Landbrød	4 skiver
Chevre	0,5 stk
Crème fraîche	2 ss
Fiken	8 stk
Honning	2 ts
Timian	2 stilker
Rosmarin	
Mandler	1 neve

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter