

Oppskrift

Lammerull anrettet på toast



Dette er forretten sauebonden Jan Erik fra Sørreisa lager i serien "Julegilde" som du kan se på [Gildes Youtube-kanal i desember](#).

1

Start med Rødløkskompott

Skjær rødløk i tynne skiver. Ha løkstrimlene i en kjele med lokk. Sett plata på litt over middels. Ha i litt smør. Når rødløken begynner å "svette" skrus varmen ned og lokket tas på. Rør slik at løken ikke brennes. Når løken har blitt helt myk, skrus varmen opp til over middels. Ha i resten av smøret, sukker og eddik. La kjelen stå, rør jevnlig.

Kompotten er ferdig når all vesken har fordampet og kompotten er tykk og jevn.

2

Bruschetta

Stek loffskiver i pannen med smør, salt og pepper. Når loffskivene er crispy smører du på et tynt lag med sennep. Legg deretter på lammerullskiver etter ønske. Topp med rødløkskompotten.

Ingredienser

Du trenger

Loff	4 skiver
Lammerull	1 pk
Grov sennep	1 glass
Kruspersille	1 bunt

Rødløkskompott

Rødløk	4 stk
Smør	4 ss
Hvitt sukker	6 ts
Eplecidereddik	4 ss
Balsamicoeddik	1 ts
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose
- Svoveldioksid og sulfitter