

Image not found or type unknown



Oppskrift

Julesylte med eple, kapers og bacon

Image not found or type unknown



En litt annerledes måte å spise julesylte på. Salat, eple, bacon og kapers, serveres på ristet landbrød.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Legg bacon på et bakepapir og stek det gyllent i ovnen, ca. 10-15 min. Rist brødet sammen med baconet siste 5 min.

2

Del opp eple

Del eplet opp i tynne båter.

3

Server

Server sylta på ristet brød smurt med sennep, sammen med eple, nystekt bacon, litt kapers og salat!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde julesylte	340 g
Landbrød	8 skiver

Du trenger

Gilde Stjernebacon 140 g

Dijonsennep 2 ss

Kapers 2 ss

Eple 1 stk

Salat etter ønske

Allergener

- Gluten
- Sennep