

Image not found or type unknown



Oppskrift

Ovnsbakt leverpostei og bacon på rugbrød

Image not found or type unknown



Her kan man være kreativ. Fyll en skål med syltede grønnsaker og annet godt og topp med litt friske urter.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Skrell søtpotet og ha det på et stekebrett med bakepapir. Finhakk chili og hvitløk. Ha det over søtpoteten sammen med olje. Stek i ovnen i ca. 20 min.

2

Stek bacon sprø i en panne. Ta de ut og stek deretter grønnkålen i samme panne. Varm leverposteien i pakken og ha den deretter på en fjøl eller et fat.

3

Pynt med grønnkål, bacon og frisk gressløk. Serveres med søtpotetbiter og rugbrød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

God jul!

Produkter i denne oppskriften

Ekte ovnsbakt julepostei 350g

Image not found or type unknown



Grov og ovnsbakt julepostei 350g

Bubjkd4hfy

Image not found or type unknown

Stjernebacon Tørrsaltet 105g

2bgk5gqpke

Image not found or type unknown

Stjernebacon Skivet 140g Enh

Zxbd5syfqz

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Gilde julepostei	2 pk
Gilde Stjernebacon	1 pk
Rugbrød	1 stk
Søtpotet	1,5 stk
Rød Chili	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olje	2 ss
Grønncål	2 never
Hakket gressløk	1 potte

Allergener

- Gluten