

## Julepølsebruschetta med blåmuggost



Bruschetta med julepølse, pære, blåmuggost, fikenmarmelade og rosmarin

1

### Slik gjør du

Del opp pølsen i skiver. Stek de i litt smør på middels varme, til de har fått litt farge.

2

Del opp osten i skiver og fordel den på brødskivene. Ha over pølse og pære i båter. Topp med fikenmarmelade, litt frisk timian og pepper.

## Ingredienser

### Du trenger

Julepølse	1 pk
Smør	10 g
Pære	1 stk
Selbu blå (evt. annen blåmuggost)	150 g
Fikenmarmelade	1 glass
Rosmarin	1 stk
Landbrød	4 skiver

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten