



1

## Slik lager du rotgrønnskas-chips

2

## Slik lager du pepperrotdressing

3

## Grillede plommer med rosmarin og balsamico

Del plommene og legg de i en ildfast form og ovnsbak de i 15 min på 200 grader sammen med litt rosmarin. Hell over balsamico ved servering.

## 4

### Ovnsbakt chevre med cherrytomater og chiliolje

Ovnsbak chevre til den blir myk - ca 10 min på 200 grader - pannestek cherrytomater i litt olje og legg de oppå osten. Hell over chiliolje.

## 5

### Urtepizza

Smør den ferdige pizzadeigen med olivenolje, ha over hakket hvitløk og urter og stek den gylden i ovnen på 225 grader i ca 10-15 min.

Server med pølser fra Gilde og overrask med en annerledes tapas.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Pannestekte pølser og pepperrotdressing

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Vossakorv         | 1 pk     |
| Gilde Kjøttpølser | 1 pk     |
| Crème fraîche     | 3 dl     |
| Hvitløksfedd      | 2 stk    |
| Pepperrotkrem     | 0,5 tube |

### Rotgrønnsakschips og grillede plommer

|                      |             |
|----------------------|-------------|
| Søtpotet             | 1 stk       |
| Rødbeter             | 2 stk       |
| Grønncål             | 100 g       |
| Nøytral olje         | til friture |
| Salt & Pepper        |             |
| Plomme               | 8 stk       |
| Kvister med rosmarin | 2 stk       |
| Balsamico            | 3 ss        |

### Ovnsbakt chevre- og urtepizza

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Chevre             | 1 stk |
| Chiliolje          | 4 ss  |
| Ferdig pizzabunn   | 1 stk |
| Olivenolje         | 1 dl  |
| Oregano            | 1 stk |
| Basilikum          | 1 stk |
| Finhakket gressløk | 1 stk |
| Hvitløksfedd       | 2 stk |

## Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten