

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Lun leverpostei med bacon

Image not found or type unknown



Gildes grove Postei er laget av de aller beste norske råvarer - varm den lett i ovnen før du serverer med et godt utvalg av tilbehør. I Danmark er man vant med å varme posteien lett opp for å få alle smakene bedre frem, prøv dette med perfekt tilpasset tilbehør.

## 1

### Slik gjør du

Del rødbeter i grove biter og ha det i en ildfast form sammen med finhakket hvitløk, olivenolje, balsamicoeddik og timian. Ha dette i ovnen på 200 °C i 20 minutter. Lun formen med leverpostei sammen med dette de siste ti minutter.

## 2

### Stek bacon

Stek baconbiter i stekepanne og rist de hakkede mandlene i en annen.

## 3

### Server

Servér leverposteien med bacon, fersk timian og rødbetsalat. Topp med ristede mandler og servér med godt rugbrød.

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde leverpostei 2 pk

## Du trenger

Gilde Stjernebacon 250 g

Rødbeter 1 pk (ferdig kokte)

Hvitløksfedd 4 stk

Timian 1 neve

Mandler 0,5 neve (hakkede)

balsamicoeddik 2 ss

Olivenolje

Salt & Pepper potte

Rugbrød

## Allergener

- Nøtter
- Svoveldioksid og sulfitter
- Gluten