

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Rugbrød med grov leverpostei, lettsyltet agurk og spirer

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

Bruk en ostehøvel eller mandolin og skjær agurk i tynne skiver. Rør sammen eddik, sukker, salt, pepper og hakket timian. Rør til sukkeret er oppløst og hell over agurken. La stå i ca. 5 minutter.

## 2

Rist rugbrødskiven, legg på salat og topp med leverpostei i skiver.

## 3

Hell over HP-saus og topp med lettsyltet agurk og spirer.

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde leverpostei	1 pk
Rugbrød	2 stk
HP-saus	2 ss

## **Du trenger**

### **Lettsyltet agurg**

Spirer 2 ss

### **Lettsyltet agurg**

Agurk 0,5 stk

eplecidereddik 4 ss

Sukker 1 ts

Salt 1 klype

Hele pepperkorn 5 stk

Timian

## **Allergener**

- Gluten