

Rugbrød med grov leverpostei, lettsyltet agurk og spirer



Gildes grove posteie 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 osthøvel 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 skiven og topp

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

3

Servér

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

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

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

Lettsyltet agurg

Agurk	0,5 stk
Eplecidereddik	4 ss
Hvitt sukker	1 ts
Salt	1 klype
Hele pepperkorn	5 stk
Timian	

Allergener

- Gluten