

Paisnack med vossakorv



Prøv Paisnack med smaksrik vossakorv fra Gilde!

1

Slik gjør du

Prikk butterdeigen med en gaffel. Smuldre blåmuggosten oppi en bolle sammen med creme fraiche. Rør det grovt sammen. Fordel massen over paibunnene.

2

Del pærer og pølser

Del pærene i skiver og legg de på sammen med vossakorv i skiver. Hell over litt honning og stek i ovnen i ca 15-20 min. De skal bli gyldne og gode!

3

Servér

Server paien med litt ekstra honning og rucculasalat som er vendt i litt limesaft. Nyt det som en sen kveldsnack sammen med et lite glass.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Butterdeig	1 pk
Blåmuggost	1 pk
Crème fraîche	1 pk
Pære	2 stk
Vossakorv	350 g
Honning	4 ss
Lime (saften)	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose