

Blings med karbonader



Karbonadesmørbrød er en klassiker

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Ha enten hele poteter eller del de opp i båter. Legg de i en ildfast form sammen med litt olje og salt, og stek i ovnen i ca. 30 min eller til de er sprø utenpå og møre.

2

Rist brød og stek karbonadene

Mens potetene er i ovnen rister du brødet i en tørr panne eller i en brødrister. Stek karbonadene i litt smør på middels varme til de er varme og har fått litt ekstra farge.

3

bygg karbonadesmørbrødet

Fordel aioli og grønnsaker på brødiskivene og topp med nystekte karbonader.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde karbonader	720 g
Landbrød	4 skiver
Poteter	400 g
Aioli	1,5 dl
Salat	
Tomat	
Sylteagurk	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Egg