

Julesmørbrød med sylte, skinkestek og roastbiff



Denne oppskriften er laget av i samarbeid med Trines matblogg. Hver av smørbrødene er beregnet for 1 person.

1

Slik lager du smørbrød med sylte og rødbetsalat



Lag rødbetesalat eller kjøp ferdig. Fordel rødbetesalaten på brødet og legg noen rause skiver med julesylte oppå. Dekorér med friske urter, hvis du har.

2

Slik lager du smørbrød med skinkestek, appelsin og rødkål



Smør et raust lag med sennep på brødet, og fordel rødkål, skinkestek og appelsin oppå. Dekorér med friske urter, hvis du har.

3

Slik lager du smørbrød med roastbiff, tomater og remulade



Lag majones selv, eller bruk ferdig. Skjær sylteagurk og kapers i små biter, og rør det inn i majonesen. Smak til med sennep, sitrønsaft, honning og pepper, til du får en fin balanse mellom smakene, så har du remuladen klar.

Legg et blad salat på brødet og fordel roastbiff, tomater og remulade oppå. Krydre med grovmalt sort pepper og strø over litt sprø løk rett før servering.

Vel bekomme og god jul, fra Trine og den norske bonden!

Ingredienser

Smørbrød med julesylte og rødbetsalat

Gilde Hel julesylte	1 stk
Skiver godt brød	1 skive
Rødbetsalat	1 stk
Timian	

Smørbrød med skinkestek, sennep og appelsin

Gilde skinkestek i skiver	1 pk
Skiver godt brød	1 skive
Grov sennep	
Rødkål	0,2 stk
Appelsin	1 stk
Timian	

Smørbrød med roastbiff, tomater og remulade

Gilde roastbiff	1 pk
Skiver godt brød	1 skive
Crispysalat	1 stk
Cherrytomater	1 boks
Remulade	
Sprøstekt løk	

hjemmelaget remulade

Majones	200 g
Sylteagurk	3 ss
Kapers	1 ss
Sennep	1 ts
Sitronsaft	1 ts

Smørbrød med julesylte og rødbetsalat

Smørbrød med skinkestek, sennep og appelsin

Smørbrød med roastbiff, tomater og remulade
hjemmelaget remulade

Flytende honning	0,5 ts
------------------	--------

Pepper

Allergener

- Egg
- Sennep
- Gluten
- Soya