

Image not found or type unknown



Oppskrift

Knekkebrød go og mager leverpostei

Image not found or type unknown



Ristet rugbrødskive smurt med rødbet krem, skivet avocado, bacon og gressløk. Delt kokt egg og spirer.

Denne retten er perfekt til frokost, lunsj og kvelds!

1

Slik gjør du:

Stek baconet i stekepanne 2 minutter på hver side, eller på et bakepapir i ovnen 8-10 min på 180 grader.

2

Slik gjør du

Skrell og skjær grønnsakene i tynne strimler. Kok opp eddik, sukker og vann.

3

Ha grønnsakene og laurbærblad i laken og trekk til siden. La det stå under lokk i ca. 20 min. Sil av væsken.

4

Smør posteien ut på knekkebrødene og topp med syltete grønnsaker og litt frisk timian.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grovt knekkebrød	4 stk
Gilde leverpostei	1 pk
Rødløk	1 stk
Gulrøtter	1 stk
Kål	1 stk
Squash	1 neve
Eddik	1 dl
Sukker	1 dl
Vann	2 dl
Laurbærblad	3 stk
Timian	1 stk

Allergener

- Gluten