

Oppskrift

Knekkebrød Go' & magrere leverpostei



Denne retten er perfekt til frokost, lunsj og kvelds! Et magrere alternativ.

1

Slik gjør du

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

2

Sylt grønnsakene

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

3

Smør og dander knekkebrødet

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
Hvitt sukker	1 dl
Vann	2 dl
Laurbærblad	3 stk
Timian	1 stk

Allergener

- Gluten