

Oppskrift

Blings med ovnsbakt leverpostei, grillet squash, sopp og rødbeter



Denne retten er perfekt til frokost, lunsj og kvelds!

1

Slik gjør du

Varm posteien på 120 grader i ovnen i ca. 10 min.

2

Stek sopp og skjør opp grønnsaker

Skjær squash i tynne skiver og grill eller stek de i en panne. Del soppen og stek den myk i litt smør.

Del rødbeter og rødløk i tynne båter.

3

Dander og topp blingsen

Topp brødet med lun leverpostei, squash, dopp, rødbeter og rødløk. Tilsett gjerne litt frisk rosmarin på toppen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Brød	4 stk
Gilde leverpostei	1 pk
Rødløk	0,5 stk
Squash	0,35 stk
Sopp	50 g
Rødbeter på glass	2 stk
Rosmarin	

Allergener

- Gluten