

Image not found or type unknown



Oppskrift

Smørbrød med leverpostei, sopp og fennikel

Image not found or type unknown



Smørbrød med Gilde leverpostei med pepper og sopp. Dette smørbrødet er utrolig godt. Enkel å lage og et godt tips til deg som skal lage en ekstra god lunsj!

1

Slik gjør du

Skjær fennikel i tynne skiver med en mandolin eller ostehøvel. Legg skivene i kaldt vann og sett i kjøleskapet i 10 minutter. Da blir de ekstra sprøe!

2

stek sopp og landbrød i smør

Stek soppen i litt smør. Ha over salt og pepper. Skjær brødet i tykke skiver. Du kan eventuelt riste eller smørsteke skivene for et deilig og sprøtt resultat.

3

Del posteien i skiver og legg den på brødskivene. Topp med nystekt sopp, fennikel og frisk kjørvel!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde leverpostei med sopp og pepper 190 g (1 pk)

Landbrød 4 skiver

Du trenger

Fennikel	1 stk
Aromasopp	100 g
Kjørvel	
Pepper	

Allergener

- Gluten