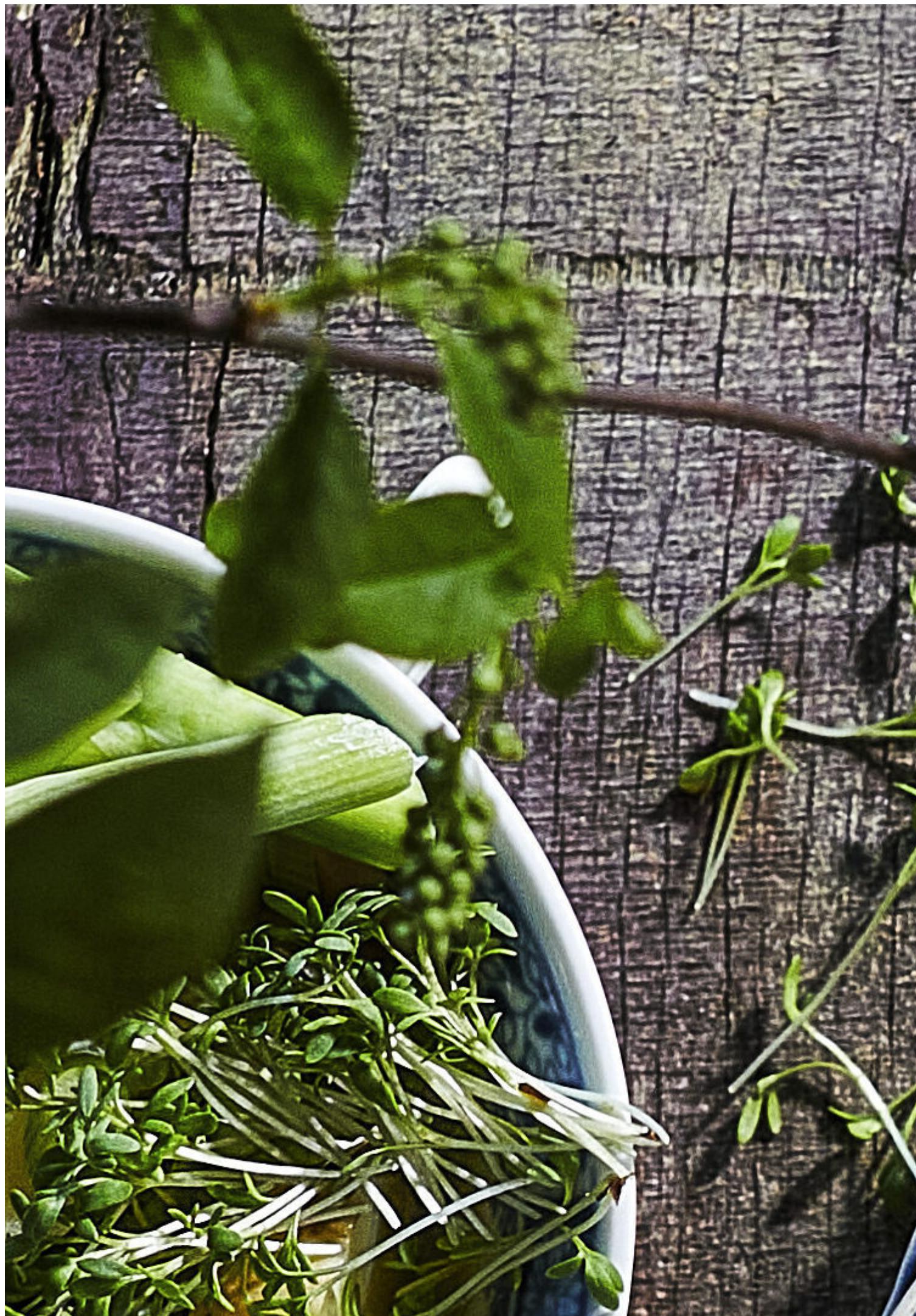


Oppskrift

17 mai sandwich med roastbiff og pepperrotkrem



Smørbrød med roastbiff og pepperrotkrem passer perfekt til koldt bord, når du skal ha gjester eller om du er fysen på noe godt. I vår oppskrift serverer vi roastbiff smørbrødet med hjemmelaget pepperrotkrem og kokte poteter. Denne klassiske retten har mye smak og er enkel å lage!

1

Tilbered brødet

Rist brødet i en brødrister eller i en stekepanne med litt smør/olje.

2

Kok poteter

Vask potetene godt. Ha de i en passe stor kjøle og hell over kokende vann. Sett på lokk og la potetene trekke i ca. 15 minutter til de er ferdige. Hell av kokevannet når potetene er ferdige og legg over et kjøkkenhåndkle.

3

Lag pepperrotkrem

Bland sammen philadelphia ost, revet pepperrot, sitronsaft, salt og pepper til en kremete konsistens.

4

Dander brødet og server

Smør ut pepperrotkrem på brødskivene. Del opp poteter og reddik i skiver. Fordel så potet og reddik på brødet, og topp med roastbiff, litt karse og dill.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Dette trenger du

Gilde roastbiff 1 pakker (ca. 200g)

Landbrød 4 skiver

philadelphia ost 100 g

Dette trenger du

Pepperrot (revet) 1 ss

Salt & Pepper

Kokte poteter 4 stk

dill 1 neve

Karse etter ønske

Reddiker etter ønske

Allergener

- Gluten