

Juleplanke med roastbiff, skinkestek og medisterkaker



Dette er perfekt til en førjulslunsj eller i romjulsdagene.

1

Slik gjør du

Kok poteter og del de i skiver. Vend inn olivenolje og ha over godt med parmesan.

2

Lag eplesalsa

Del opp eple i småterninger og ha over sitronsaft. Vend inn smuldret blåmuggost og hakkende mandler. Tørrist de gjerne litt i stekepanne for mer smak.

3

Medisterkaker

Stek medisterkaker i smør.

4

Dandér fjøla

Ha salattopper på et fat og legg på medisterkakene. Plasser det på en stor fjøl og brett pålegget ved siden av.

Server med eplesalsa, potetene og gjerne litt sennep og remulade hvis du ønsker det ved siden av.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde roastbiff	100 g
Gilde skinkestek i skiver	100 g
Medisterkaker	500 g

Tilbehør

Små poteter	12 stk
Olivenolje	
Timian	1 neve
Parmesan	50 g
Landbrød	1 stk
Salatopper	1 pose
Røde epler	2 stk
Sitron	0,5 stk
Selbu blå (evt. annen blåmuggost)	50 g
Mandler	50 g
Dijonsennep	
Remulade	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Nøtter
- Sennep
- Egg