

Stor frokost eller lunsj



Godt kjøttpålegg og mye grønt er alltid en sikker vinner til frokost eller lunsj med venner.

1

Ta ut alt pålegg og legg på fat

Ha fokus på matfristelse når du serverer en stor frokost eller lunsj. Det trenger ikke være så komplisert hvis du bare har godt kjøttpålegg og mye grønt til. Ta pålegget ut av emballasje og legg det på en fjøl eller et fat.

2

Plasser grønnsakene rundt

Plasser oppskjærte grønnsaker som avocado, reddik, jordbær, rødløk, epleskiver, agurk, stangselleri og salat sammen med pålegget og topp med urter.

Server med dipper og dressinger

Gode tilbehør som majones, pesto og andre rømmebaserte dressinger er godt til, så sett noen skåler av dette på det bugnende fatet. Server med brød og knekkebrød og du har et fristende måltid.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Eksempler på pålegg og tilbehør

Ekte kokt skinke

Gilde Løvtynn ekte kokt skinke

Gilde salami

Gilde leverpostei

Majones

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

Salat

Reddik

Spirer

Smør

Agurk

Tomater

Rødløk

Vårløk

Avokado

Landbrød

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten