

## Grillet landbrød med chevrekrem, fiken og røkt julepølse



Fysen på en kveldsnack? Kikk i kjøleskapet å finn frem rester av røkt julepølse, litt kremost en søt frukt, litt timian eller rosmarin og vips så er du reddet. Her er en variant med chevre. Tips: Er det noen av ingrediensene du ikke liker er en vanlig kremost, pære eller eple også godt til.

1

Slik gjør du

Legg 4 skiver landbrød på et stekebrett med bakepapir og bland chevre og crème fraîche til en myk konsistens.

## 2

### Smør skivene og topp

Smør skivene med dette og topp med delte fiken og røkte julepølser i skiver.

## 3

### Sett i ovnen

Stek i ca. 5 min under grill, eller til lett gyldne og topp med honning, urter og pannestekte hakkede mandler som steker i tørr panne i noen minutter.

**Tips!** Du kan bruke ribbe, pinnekjøtt, medisterkake og pølser til denne retten også. Søtt og salt er alltid en vinner!

### Ingredienser

#### Du trenger

|                |           |
|----------------|-----------|
| Røkt julepølse | 400 g     |
| Landbrød       | 4 skiver  |
| Chevre         | 0,5 stk   |
| Crème fraîche  | 2 ss      |
| Fiken          | 8 stk     |
| Honning        | 2 ts      |
| Timian         | 2 stilker |
| Rosmarin       |           |
| Mandler        | 1 neve    |

### Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter