

Oppskrift

Brushcetta med julepølse



Bruschetta med julepølse, pære, blåmuggost, fikenmarmelade og rosmarin

1

Slik gjør du

Skjær kokt julepølse i skiver og pannestek de med smør. Del landbrød i skiver og rist de i brødrister eller legg de litt i ovnen så de blir sprø. Smør de med smør og ha over litt hakket rosmarin så det setter smak i smøret.

2

Topp brødskivene

Topp brødskivene med skivet pære, julepølse og biter av blåmuggost.

Ha over litt fikenmarmelade og litt hakket rosmarin.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Julepølse	1 pk
Smør	50 g
Pære	2 stk
Selbu blå (evt. annen blåmuggost)	1 stk
Fikenmarmelade	1 glass
Rosmarin	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose