

Oppskrift

Julepostei med syltet rødløk og julekrydrede sylteagurker



Gjerne lag syltet rødløk og knekkebrød dagen i forveien.

1

Lag knekkebrød først

Varm ovnen til 180 grader. Bland sammen rugmel, hvetemel, linfrø og natron i en bolle. Ha i sirup, vann og karve og bland godt sammen. Ha eventuelt i mer vann.

Kjevle ut deigen så tynn som mulig. Trykk ut runde knekkebrød ved å bruke baksiden på en bolle i den størrelsen du ønsker.

Finn et lite glass til sirkel i midten. Legg sirklene på en stekeplate med bakepapir. Dryss over flaksalt og hakkede gresskarfrø og stek på 180 °C i 5-7 min, eller til de har fått en gylden fin farge.

2

Lag syltet løk og agurk

Kok opp syltelake til sukkeret smelter og legg i alt krydder. Ha i rødløk i tynne båter, og delte små cornisons (de er allerede syltet, men vil ta til seg mer julesmak av krydderet) La stå i minst en time – men gjerne over natten. Dette er også en fin julegave å gi bort sammen med et beger julepostei – perfekt vertinnegave!

3

Stek bacon

Stek lutefiskbacon (ternet bacon) i stekepanne og ha aioli i skål. Lun leverposteien i ovnen på 150 grader i 10 min. Server Leverposteien toppet med lutefiskbacon og timian på en fjøl med syltet rødløk og hjemmelaget knekkebrød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Dette tilbehøret er godt til alt av Gilde sitt julepålegg også. Perfekt på lunsjbordet i førjulstiden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde julepostei 1 pk

Gilde Stjernebacon 1 pk (i ternet)

Du trenger

Syltet rødløk

Syltelake

Knekkebrød

Aioli 1 beger

Timian 1 neve

Syltet rødløk

Rødløk 2 stk

Små hele sylteagurk

Stjerneanis 4 stk

Nellikspiker 6 stk

Laurbærblad 1 stk

Syltelake

Vann 3 deler

Hvitt sukker 2 deler

Eddik 1 del

Knekkebrød

Rugmel 3 dl

Hvetemel 2 dl

Linfrø 2 ss

Natron 0,5 ts

Sirup 2 ss (mørk)

Vann 2 dl

Karve 1 ss

Gresskarkjerner 2 ss

Flaksalt 1 ss

Allergener

- Egg
- Gluten