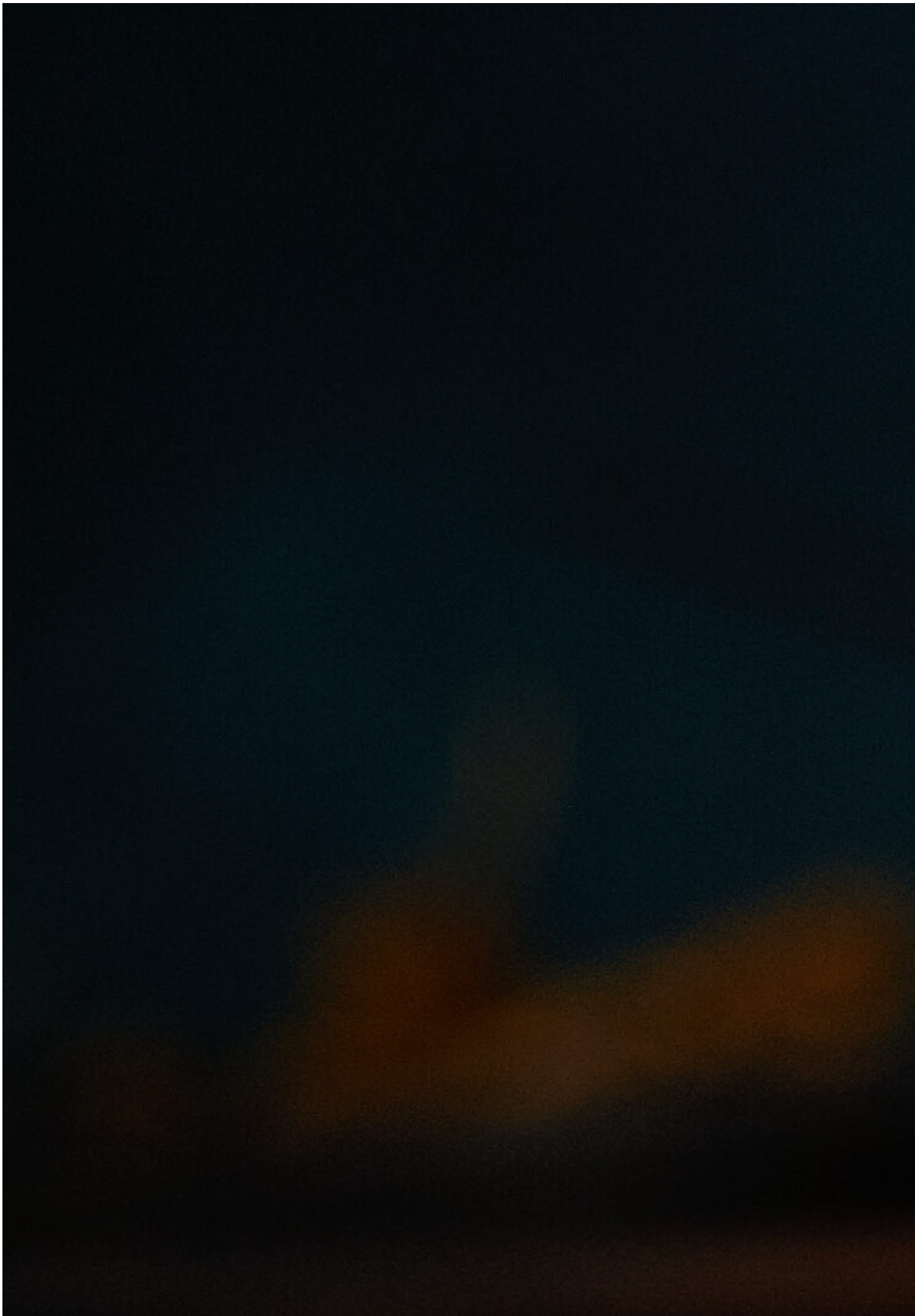


Oppskrift

Gilde Bog med tomatsalat



Grillede skiver av Gilde, miksede røde og orange tomater, granateplefrø, ruccula, calamata, grillet haloumi eller fetaost. Toppet med bladpersille, sitronolje Sommerlig, enkel!

1

Slik gjør du

Del store tomater i skiver og små i to. Del granateple og rens ut alle frø. Bland dette sammen med rucculasalat og calamataoliven og smuldre over fetaost.

2

Stek bog og topp salaten

Del bog i skiver og stek de i grillpanne. Topp salaten med lune skiver av bog og hell over olivenolje og sitronsaft. Vend salaten forsiktig og topp med bladpersille, salt og pepper.

Vips – en deilig hverdagssalat! Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger:

Gilde Bog	1 pk
Tomater	4 stk
Cherrytomater	1 pk
Granateple	1 stk
Kalamata oliven	1 glass/boks
Ruccola	1 pose
Fetaost	1 glass/blokk
Bladpersille	1 neve
Olivenolje	1 pose
Sitron	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose