

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