

Ovnsbakt leverpostei og bacon på rugbrød



Her kan man være kreativ. Fyll en skål med syltede grønnsaker og annet godt og topp med litt friske urter.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Skrell søtpotet og ha det på et stekebrett med bakepapir. Finhakk chili og hvitløk. Ha det over søtpoteten sammen med olje. Stek i ovnen i ca. 20 min.

2

Stek bacon sprø i en panne. Ta de ut og stek deretter grønnkålen i samme panne. Varm leverposteien i pakken og ha den deretter på en fjøl eller et fat.

3

Pynt med grønnkål, bacon og frisk gressløk. Serveres med søtpotetbiter og rugbrød.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

God jul!

Ingredienser

Du trenger

Gilde julepostei	2 pk
Gilde Stjernebacon	1 pk
Rugbrød	1 stk
Søtpotet	1,5 stk
Rød Chili	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Olje	2 ss
Grønnkål	2 never
Hakket gressløk	1 potte

Allergener

- Gluten