

Oppskrift

Pølsetapas



Rotgrønnsakschips, pepperrottdressing, urtepizza, grillede plommer med rosmarin og balsamico, ovnsbakt chevre med cherrytomater og chiliolje.

1

Slik lager du rotgrønnskas-chips

Friter grønnsakene lett i olje og ha over salt og pepper.

2

Slik lager du pepperrottdressing

Bland creme fraiche med hakket hvitløk og pepperrot og ha det i en skål. Godt til rotgrønnsakene!

3

Grillede plommer med rosmarin og balsamico

Del plommene og legg de i en ildfast form og ovnsbak de i 15 min på 200 grader sammen med litt rosmarin. Hell over balsamico ved servering.

4

Ovnsbakt chevre med cherrytomater og chiliolje

Ovnsbak chevre til den blir myk - ca 10 min på 200 grader - pannestek cherrytomater i litt olje og legg de oppå osten. Hell over chiliolje.

5

Urtepizza

Smør den ferdige pizzadeigen med olivenolje, ha over hakket hvitløk og urter og stek den gylden i ovnen på 225 grader i ca 10-15 min.

Server med pølser fra Gilde og overrask med en annerledes tapas.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Pannestekte pølser og pepperrottdressing

Vossakorv	1 pk
Gilde Kjøttpølser	1 pk
Crème fraîche	3 dl
Hvitløksfedd	2 stk
Pepperrotkrem	0,5 tube

Rotgrønnsakschips og grillede plommer

Søtpotet	1 stk
Rødbeter	2 stk
Grønncål	100 g
Nøytral olje	til frityr
Salt & Pepper	
Plomme	8 stk
Kvister med rosmarin	2 stk
Balsamico	3 ss

Ovnsbakt chevre- og urtepizza

Chevre	1 stk
Chiliolje	4 ss
Ferdig pizzabunn	1 stk
Olivenolje	1 dl
Oregano	1 stk
Basilikum	1 stk
Finhakket gressløk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten