

Oppskrift

# Rugbrød med grov leverpostei, lettsyltet agurk og spirer



Gildes grove posteie er laget av de aller beste norske råvarer - varm den lett i ovnen før du serverer med et godt utvalg av tilbehør. I Danmark er man vant med å varme posteien lett opp for å få alle smakene bedre frem, prøv dette med perfekt tilpasset tilbehør.

1

**Slik gjør du**

Bruk en ostehøvel eller mandolin og skjær agurk i tynne skiver. Rør sammen eddik, sukker, salt, pepper og hakket timian. Rør til sukkeret er oppløst og hell over agurken. La stå i ca. 5 minutter.

## 2

### **Rist skiven og topp**

Rist rugbrøds skiven, legg på salat og topp med leverpostei i skiver.

## 3

### **Servér**

Hell over HP-saus og topp med lettsyltet agurk og spirer.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Gilde leverpostei 1 pk

Rugbrød 2 stk

HP-saus 2 ss

Spirer 2 ss

#### **Lettsyltet agurg**

Agurk 0,5 stk

Eplecidereddik 4 ss

Hvitt sukker 1 ts

Salt 1 klype

Hele pepperkorn 5 stk

Timian

### **Allergener**

- Gluten