

**Oppskrift**

# **Karbonadesmørbrød**



Karbonadesmørbrød er en klassiker, enten det er snitter til selskaper eller bare en ekstra god lunsj. Prøv vår variant!

## 1

### Slik gjør du

Sett ovnen på 200 grader. Ha enten hele poteter eller del de opp i båter. Legg dem i en ildfast form sammen med litt olje og salt, og stek i ovnen i ca. 30 min eller til de er sprø utenpå og møre.

## 2

### Rist brød og stek karbonadene

Mens potetene er i ovnen rister du brødet i en tørr panne eller i en brødrister. Stek karbonadene i litt smør på middels varme til de er varme og har fått litt ekstra farge.

## 3

### Bygg karbonadesmørbrødet

Skjær tomater og sylteagurk i skiver. Fordel aioli, salatblader, tomater og sylteagurk på brødsnivene, og topp med nystekte karbonader. Vipps, så har du et knallgodt karbonadesmørbrød. Server med de saltbakte potetene.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde karbonader 720 g  
Landbrød 4 skiver  
Poteter 400 g  
Aioli 1,5 dl  
Salat  
Tomat  
Sylteagurk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Egg