

**Oppskrift**

# **Julesmørbrød med sylte, skinkestek og roastbiff**



Denne oppskriften er laget av i samarbeid med Trines matblogg. Hver av smørbrødene er beregnet for 1 person.

**1**

## **Slik lager du smørbrød med sylte og rødbetsalat**



Lag rødbetsalat eller kjøp ferdig. Fordel rødbetsalaten på brødet og legg noen rause skiver med julesylte oppå. Dekorér med friske urter, hvis du har.

**2**

## **Slik lager du smørbrød med skinkestek, appelsin og rødkål**



Smør et raust lag med sennep på brødet, og fordel rødkål, skinkestek og appelsin oppå. Dekorér med friske urter, hvis du har.

**3**

**Slik lager du smørbrød med roastbiff, tomater og remulade**



Lag majones selv, eller bruk ferdig. Skjær sylteagurk og kapers i små biter, og rør det inn i majonesen. Smak til med sennep, sitronsaft, honning og pepper, til du får en fin balanse mellom smakene, så har du remuladen klar.

Legg et blad salat på brødet og fordel roastbiff, tomater og remulade oppå. Krydre med grovmalt sort pepper og strø over litt sprø løk rett før servering.

Vel bekomme og god jul, fra Trine og den norske bonden!

## Ingredienser

### Smørbrød med julesylte og rødbetsalat

Gilde Hel julesylte      1 stk  
Skiver godt brød      1 skive  
Rødbetsalat      1 stk  
Timian

### Smørbrød med skinkestek, sennep og appelsin

Gilde skinkestek i skiver 1 pk  
Skiver godt brød      1 skive

### **Smørbrød med julesylte og rødbetsalat**

### **Smørbrød med skinkestek, sennep og appelsin**

### **Smørbrød med roastbiff, tomater og remulade**

#### **hjemmelaget remulade**

Grov sennep

Rødkål 0,2 stk

Appelsin 1 stk

Timian

### **Smørbrød med roastbiff, tomater og remulade**

Gilde roastbiff 1 pk

Skiver godt brød 1 skive

Crispysalat 1 stk

Cherrytomater 1 boks

Remulade

Sprøstekt løk

#### **hjemmelaget remulade**

Majones 200 g

Sylteagurk 3 ss

Kapers 1 ss

Sennep 1 ts

Sitronsaft 1 ts

Flytende honning 0,5 ts

Pepper

### **Allergener**

- Egg
- Sennep
- Gluten
- Soya