

Oppskrift

# Blings med ovnsbakt leverpostei, grillet squash, sopp og rødbeter



Denne retten er perfekt til frokost, lunsj og kvelds!

**1**

## Slik gjør du

Varm posteien på 120 grader i ovnen i ca. 10 min.

## 2

### **Stek sopp og skjør opp grønnsaker**

Skjær squash i tynne skiver og grill eller stek de i en panne. Del soppen og stek den myk i litt smør. Del rødbeter og rødløk i tynne båter.

## 3

### **Dander og topp blingsen**

Topp brødet med lun leverpostei, squash, dopp, rødbeter og rødløk. Tilsett gjerne litt frisk rosmarin på toppen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Brød	4 stk
Gilde leverpostei	1 pk
Rødløk	0,5 stk
Squash	0,35 stk
Sopp	50 g
Rødbeter på glass	2 stk
Rosmarin	

### **Allergener**

- Gluten