

Dansk smørbrød med ovnsbakt posteï



Smørbrød med lun ovnsbak posteï, syltede grønnsaker og bønnespirer. Dette danske smørbrødet er farlig godt. Supert og enkelt lunsj tips for deg som skal imponere litt ekstra!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 180 grader og sett inn posteien. Du kan bruke boksen den kommer i. Den skal kun bli litt lun, så 5 minutter er nok i en varm ovn.

2

Kutt opp grønnsakene og la de trekke

Del opp agurken i tynne skiver og løken i tynne båter eller ringer. Ha dem i en bolle og ha over eplesidereddik, kapers og litt lake, salt og pepper. La det trekke i 5 minutter.

3

Dandér og nyt et deilig dansk smørbrød

Smør rugbrødet med smør eller litt majones, og ha over tykke skiver Dansk grov postei. Topp med syrlig agurk og løk, kapers og friske urter.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde grov dansk leverpostei	190 g (1 pk)
Rugbrød	4 skiver
Agurk	1/3 stk
Små rødløk	1 stk
Eplecidereddik	1 ss
Kapers	1 ss (laken i glasset)
Kapers	1 ss
Bønnespirer	1 til servering

Allergener

- Gluten