

Oppskrift

Smørbrød med leverpostei, sopp og fennikel



Smørbrød med Gilde leverpostei med pepper og sopp. Dette smørbrødet er utrolig godt. Enkel å lage og et godt tips til deg som skal lage en ekstra god lunsj!

1

Slik gjør du

Skjær fennikel i tynne skiver med en mandolin eller ostehøvel. Legg skivene i kaldt vann og sett i kjøleskapet i 10 minutter. Da blir de ekstra sprø!

2

Stek sopp og landbrød i smør

Stek soppen i litt smør. Ha over salt og pepper. Skjær brødet i tykke skiver. Du kan eventuelt riste eller smørsteke skivene for et deilig og sprøtt resultat.

3

Servér

Del posteien i skiver og legg den på brødskivene. Topp med nystekt sopp, fennikel og frisk kjørvel!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde leverpostei 190 g (1 pk)

Landbrød 4 skiver

Fennikel 1 stk

Aromasopp 100 g

Kjørvel

Pepper

Allergener

- Gluten