



Gourmettårta med apelsin och fänkålscrudité

Recept 6 pers

600 gr gourmettårta i 12 skivor
6 skivor baguette
1 msk stekmargarin

Crudité

3 st filéade apelsiner
1 st fänkål, tunt skivad
2 st tunt strimlade vårlökar
12 blad gula mangoldskott
3 msk Österlen, kall pressade raps-
olja
salt och peppar
juicen från de filéade apelsinerna
(cirka 3 msk)

Stek brödskvivorna gyllenbruna i en stekpanna,
lägg på hushållspapper och låt torka.

Blanda alla ingredienser till en crudité i en bunke.

Arrangera leverpastejskivorna och din crudité på tallriken
och toppa med det stekta brödet.

Häll resterande dressing från cruditén runt tallriken.
Servera och njut.

112 Gourmettårta

Bakad, bredbar leverpastejtårta dekorerad
med frukt. 1,1 kg.
Endast svenska kött råvaror.



CHARK·PRODUKTER®