



Valnötsbröd med skivbar leverpastej och sallad på rödkål och lingon

Recept 6 pers

6 skivor valnötsbröd
60 gr smörgåsmargarin
450 gr leverpastej
12 st röda och gröna mangoldskott

Till salladen

200 gr tunt strimlad rödkål
150 gr rårörda lingon eller frysta
50 gr tunt strimlad rödlök
4 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
1 tsk strösocker
salt och peppar

Blanda samman alla ingredienser till salladen i en bunke. Plasta bunken och låt stå i 10 minuter och dra i rumstemperatur, rör om med jämna mellanrum.

Bred brödet med smörgåsmargarin. Lägg pastejskivorna på brödet och toppa med salladen. Avsluta med några blad mangoldskott.

201 Leverpastej

Kokt skivbar leverpastej, 1,7 kg.
Endast svenska kött råvaror.

220 Leverpastej, ekologisk

Kokt skivbar leverpastej, ekologisk 1,7 kg.
Endast svenska kött råvaror.



CHARK·PRODUKTER®