

Oppskrift

# Planke med tapaspølser, spekemat, rugbrødchips og aioli



1

Rugbrødchips

Sett stekeovnen på 170-180 °C.

**2**

Del rugbrødsnivene diagonalt, og så en gang til, slik at du har fire «trekanter».

**3**

Legg på stekeplate med bakepapir og drypp over olivenolje.

**4**

Dryss over litt salt og hakket rosmarin. Bland lett, slik at brødbitene får litt av alt på seg.

**5**

Fordel på stekeplate og stek i 15-20 minutter. Pass på underveis slik at de ikke brenner seg.

**6**

**Aioli**

Ha egg, sennep, salt og pepper i en stavmikserkolbe el. Kjør mens du heller olje i tynn stråle. Smak til med sitron.

7

Legg opp skinke og pølser sammen med sure agurker, oliven, grillet paprika, rugbrødchips og aioli.

## Produkter i denne oppskriften

Tapaspølse Krakower 2x2kg Fr Enh



Roastbiff Skivet 500g Pk



Vikingskinke Krydret Skivet 500g Pk



Birkebeiner Spekeskinke 500g Enh



Birkebeiner Fenalår Skivet 500g Enh



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



## Ingredienser

Gilde Tapaspølser Krakower	400 g
Gilde Roastbiff	100 g
Gilde Vikingskinke krydret	100 g
Gilde Birkebeiner spekeskinke	100 g
Gilde Birkebeiner fenalår	100 g

## Rugbrødchips

### Aioli

Sylteagurk, små	150 g
Oliven	150 g
Grillet paprika fra glass	200 g

## Rugbrødchips

Rugbrød, gjerne daggammelt	8 tynne skiver
Olivenolje	2 ss
Flaksalt	0,5 ts
Rosmarin, finhakket	2 ss

### Aioli

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Vegetabilsk olje	3 dl
Olivenolje	0,5 dl
Flaksalt	0,25 ts
Nykvernet pepper	0,25 ts
Hvitløksfedd	1 stk
Sitron	0,25 stk