

Oppskrift

## Bruschetta med salami, cæsarspread og fennikel



1

### Cæsarspread

Kjør ansjos, hvitløk, egg, eggeplomme og sennep i en blender. Tilsett olivenolje og solsikkeolje gradvis i en tynn stråle. Tilsett sitronsaft og revet parmesan. Smak til

med nykvernet pepper.

2

## Bruschetta

Smelt smør i en panne og stek landbrødsnivene til gylne på begge sider. Del brødsnivene i 2 eller 3. Smør på cæsarspread og legg på litt salat og noen skiver salami. Bruk en mandolin og skjær så tynne skiver fennikel du klarer. Fordel over bruschettaen.

## Produkter i denne oppskriften

Salami Siliana Skivet 500g Enh



Salami Siliana Skivet 8x130g Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Landbrød 4 skiver

Meierismør 2 ss

### Cæsarspread

Ansjosfileter 6 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Prior Egg 1 stk

Eggeplomme 1 stk

Sennep 1 ts

Olivenolje 2 ss

Solsikkeolje 1 dl

Sitronsaft 2 ss

Parmesan, revet 4 ss

Nykvernet pepper

### Topping

Gilde Salami Siliana skivet 70 g

Fennikel 0,5 stk

Cæsarspread

Topping

Småbladet salat

20 g