

Oppskrift

# Baguette med Prior Kalkunfilet, bacon, brie, dijonnaise og pære



1

Dijonnaise

Ha egg, sennep, salt og pepper i en stavmikserkolbe.

Kjør mens du heller oljen i en tynn stråle. Smak til med sitron.

2

Smør bagetten med et lag dijonnaise. Legg på tynne skiver av pære, brie og stekt bacon. Fyll med kalkunfilet.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



## Ingredienser

Prior Kalkunfilet, skivet pålegg

Bacon

Brie

Pære

Bagette

Dijonnaise

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	2 ss
Vegetabilsk olje	3 dl
Olivenolje	0,5 dl
Flaksalt	0,25 ts
Nykvernet pepper	0,25 ts
Sitron	0,25 stk