

Oppskrift

3 x Fristende Focaccia



1

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Fetakrem: Smuldre fetaost i en bolle, tilsett honning, finhakkede mynteblader, sitronskall- og saft, samt et par spiseskjeer olivenolje.

Smør focaccia med fetakrem, legg på asparges og Tronfjell velhengt spekeskinke.

2

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto: Rist kjernene i en tørr, varm panne, til gylne. Ha i en liten kjøkkenmaskin. Pill basilikumbladene, riv ost og finhakk hvitløk. Ha i maskinen med kjernene og hell i olje. Kjør til ønsket konsistens og smak til med litt salt.

Smør focaccia med pesto. Legg på mozzarella i skiver, bakt paprika og Amerikansk skinke.

3

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli: Ha egg, sennep, salt, pepper og finhakket hvitløk i en stavmikserkolbe. Tilsett olje i en tynn stråle mens du kjører til majones. Smak til med sitron.

Smør focaccia med aioli. Legg på ruculla, Salami Siliana og kokt egg.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Amerikansk Skinke Skivet 500g Pk



Salami Siliana Skivet 500g Enh



Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 3,7kg E



Ingredienser

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Tronfjell velhengt spekeskinke skivet

Asparges

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Focaccia

Fetakrem

Fetaost 75 g

Honning 1 ts

Mynteblader 8 stk

Sitron, saft og skall 0,25 stk

Olivenolje

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Gilde Amerikansk skinke

Mozzarella, fersk

Bakt paprika

Focaccia

Pesto

Basilikum, stor potte 1 stk

Pinje- eller solsikkekjerter 30 g

Parmesan 30 g

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Hvitløksfedd	1 stk
Olivenolje	1 dl
Salt	

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Gilde Salami Siliana

Prior Kokte skrelte egg	
Focaccia	
Ruccula	

Aioli

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Vegetabilsk olje	3 dl
Olivenolje	0,5 dl

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Flaksalt	0,25 ts
----------	---------

Nykvernet pepper	0,25 ts
------------------	---------

Sitron	0,25 stk
--------	----------

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------