

## Snitter til festbordet



1

Roastbiff med remulade og syltet rødløk



**Remulade:** Ha majones i en bolle og bland inn cornichons, kapers, sitrønsaft, sennep og finhakket persille.

**Syltet rødløk:** Skrell, del løk i tynne skiver og ha i en bolle. Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst. Hell over løken og la stå til avkjølt.

Smør brødet med remulade. Legg på roastbiff og topp med syltet rødløk. Pynt med spiselige blomster.

## Skinke på knuste erter



**Knuste erter:** Ha ertene i en bolle med olje og finhakket basilikum. Knus til grovt og smak til med sitron, salt og pepper.

Legg ertene på brødet. Topp med skinken og pynt med spiselige blomster.

## Eggerøre og røkelaks



Lag eggerøre. Smør brødet med smør og legg på eggerøren. Topp med røkelaks og pynt med dill.

## Egg og reker på aioli



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

Smør brødet med aioli. Legg på kokte egg og reker. Pynt med karse og spiselige blomster.

5

## Karbonade på nypotetsalat



**Nypotetsalat:** Del potetene i små terninger. Finsnitt vårløk og bland i en bolle med kapers, majones, rømme, sennep, persille og gressløk. Smak til med salt og pepper og vend inn potetene.

Smør brødet med smør. Legg på salatblader. Varm og del karbonader - og legg på toppen. Pynt med tomatbåter, løk, brønnkarse, knust potetchips og spiselige blomster.

**6**

**Bacon på skinkesalat med erter**



**Skinkesalat:** Ha pizzaskinke i en bolle og rør inn majones, rømme og sennep. Finhakk vårløk og bland det inn i skinkeblandingen. Vend inn erter og smak til med salt og pepper.

Legg skinkesalat på brødet. Legg på stekt bacon og pynt med kjørvel.

## Tronfjell velhengt spekeskinke på fetakrem



**Fetakrem:** Ha fetaost og yoghurt i en liten blender og kjør til en glatt krem.

Smør fetakrem på brødet. Legg på salatblader og topp med Tronfjell velhengt spekeskinke. Pynt med brønnkarse.

**Produkter i denne oppskriften**

Roastbiff Skivet 500g Pk



Delikatesseskinke Hel 4,4kg Pk



Omelettmix 5kg Bib Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Smørbrødkarbonader 2x2,5kg Pk



Bacon u/Svor Skivet Pk



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



## Ingredienser

Roastbiff med remulade og syltet rødløk

Gilde Roastbiff skivet

Brød	
------	--

Spiselige blomster til pynt

Roastbiff med remulade og syltet rødløk

Gilde Roastbiff skivet

Brød	
------	--

Spiselige blomster til pynt

**Remulade:**

Majones	1 dl
---------	------

Cornichons, finhakket	2 ss
-----------------------	------

Roastbiff med remulade og syltet rødløk

Roastbiff med remulade og syltet rødløk

Remulade:

Remulade:

Syltet rødløk

Syltet rødløk

Skinke på knuste erter

Skinke på knuste erter

Knuste erter

Knuste erter

Egg og røkelaks

Egg og røkelaks

Egg og reker på aioli

Egg og reker på aioli

Aioli

Aioli

Karbonade på nypotetsalat

Karbonade på nypotetsalat

Nypotetsalat

Bacon på skinkesalat med erter

Skinkesalat

Tronfjell velhengt spekeskinke på fetakrem

Fetakrem

Kapers, finhakket

1 ts

Sitronsaft

1 ss

Dijonsennep

1 ts

Persille, finhakket

1 ts

Remulade:

Majones	1 dl
Cornichons, finhakket	2 ss
Kapers, finhakket	1 ts
Sitronsaft	1 ss
Dijonsennep	1 ts
Persille, finhakket	1 ts

#### Syltet rødløk

Rødløk	1 stk
Vann	1,5 dl
Sukker	0,5 dl
Eplesidereddik	0,5 dl

#### Syltet rødløk

Rødløk	1 stk
Vann	1,5 dl
Sukker	0,5 dl
Eplesidereddik	0,5 dl

#### Skinke på knuste erter

Gilde Delikatesseskinke	
Brød	

Spiselige blomster til pynt

#### Skinke på knuste erter

## Gilde Delikatesseskinke

Brød	
------	--

Spiselige blomster til pynt

### Knuste erter

Erter	4 dl
-------	------

Olivenolje	4 ss
------------	------

Basilikumblader

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Salt og pepper

### Knuste erter

Erter	4 dl
-------	------

Olivenolje	4 ss
------------	------

Basilikumblader

Sitron	0,5 stk
--------	---------

Salt og pepper

### Egg og røkelaks

Prior Egg

Røkelaks	
----------	--

Dill

Brød	
------	--

### Egg og røkelaks

Prior Egg

Røkelaks

Dill

Brød

### Egg og reker på aioli

Prior Egg

Reker

Brød

Karse til pynt

### Egg og reker på aioli

Prior Egg

Reker

Brød

Karse til pynt

### Aioli

Prior Egg

1 stk

Dijonsennep

1 ss

Vegetabilsk olje

3 dl

Olivenolje

0,5 dl

Flaksalt

0,25 ts

Egg og reker på aioli

Egg og reker på aioli

Aioli

Aioli

Karbonade på nypotetsalat

Karbonade på nypotetsalat

Nypotetsalat

Bacon på skinkesalat med erter

Skinkesalat

Tronfjell velhengt spekeskinke på fetakrem

Fetakrem

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

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

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

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
------------------	---------

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

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

Karbonade på nypotetsalat

## Gilde Smørbrødkarbonade

Brød	
------	--

Løk	
-----	--

## Karbonade på nypotetsalat

### Gilde Smørbrødkarbonade

Brød	
------	--

Løk	
-----	--

Spiselige blomster til pynt	
-----------------------------	--

Knust potetchips til pynt	
---------------------------	--

## Nypotetsalat

Nypoteter, kokte	300 g
------------------	-------

Vårløk	1 stk
--------	-------

Kapers, finhakket	1 ss
-------------------	------

Majones	0,5 dl
---------	--------

Lettrømme	0,5 dl
-----------	--------

Dijonsennep	1 ss
-------------	------

Persille, finhakket	1 ss
---------------------	------

Gressløk, finhakket	1 ss
---------------------	------

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

Nykvernet pepper	
------------------	--

## Bacon på skinkesalat med erter

Gilde Bacon

Brød	
------	--

Kjørvel til pynt

## Skinkesalat

Gilde Pizzaskinke strimlet	150 g
----------------------------	-------

Majones	2 ss
---------	------

Lettrømme	2 ss
-----------	------

Dijonsennep	1 ts
-------------	------

Vårløk	1 stk
--------	-------

Erter	50 g
-------	------

Salt og pepper

## Tronfjell velhengt spekeskinke på fetakrem

Tronfjell velhengt spekeskinke

Brød	
------	--

Brønnkarse til pynt

## Fetakrem

Fetaost	150 g
---------	-------

Gresk yoghurt	1 dl
---------------	------