

Oppskrift

Lunsjkaker med hjemmelaget remulade



1

Rør sammen rømme, majones, eddik og sennep. Hakk kapers og vend inn med hakket dill og finhakket løk. Smak til med salt, sukker og pepper.

2

Varm lunsjkakene i en stekepanne eller i ovnen og server med ristet brød, frisk salat og hjemmelaget remulade.

Produkter i denne oppskriften

Lunsjkaker Pannestekt 2,5kg Enh



Ingredienser

Gilde Lunsjkaker 4 stk

Salat

Ristet brød

Hjemmelaget remulade

Lettrømme 1 dl

Majones 2 dl

Hvitvinseddik 1 ss

Dijonsennep 1 ts

Hjemmelaget remulade

Kapers 4 ss

Dill, finhakket 2 ss

Løk 0,5 stk

Salt og pepper

Sukker