

Oppskrift

Surdeigsbrød med kalkunpålegg og bønnemos



1

Kjør bønner, olivenolje, sitronsaft, salt og pepper med stavmikser til en grov mos.

2

Smør bønnemos på brødskiven, topp med salat, kalkunpålegg, tomat i skiver og bladpersille. Krydre med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



Ingredienser

Surdeigsbrød	1 skive
Bønnemos	2 ss
Salatblad	1 stk
Kalkunfilet Skivet 500g	80 g
Cherrytomat	2 stk
Bladpersille	2-3 blader

Bønnemos

Hvite bønner 175 g

Kidneybønner 100 g

Olivenolje 0,5 dl

Sitronsaft 1-2 ts

Salt og pepper