

Oppskrift

Blings med Ægirmarinerte svinekjaker



1

Riv opp kjakene i mindre biter, gjerne med en gaffel og ha kjøttet i en stekepanne eller gryte sammen med ølmarinaden.

2

Kok ned til væsken er nesten fordampnet. Fjern fra varmen og rør inn smør.

3

Legges på valgt brødmatt sammen med ruccola og skiver med tomater. Server gjerne chilisaus til.

Produkter i denne oppskriften

Svinekjaker Køkt Mar i Ægir Øl Pk



Ingredienser

Gilde Svinekjaker marinert i Ægirøl 800 g

Usaltet smør 40 g

Til servering

Ruccula

Tomater i skiver

Horn, baguette, rundstykke eller store skiver
landbrød

Chilisaus