

Oppskrift

## Gilde Ostepølse med squashterte



1

Kjevle ut butterdeigen slik at den blir litt tynnere.

2

Finkutt hvitløk og stek den blank i litt olje.

3. Bland den sammen med halvparten av parmesanen og kremosten.

3

Bre dette jevnt utover butterdeigen, la det være igjen et felt langs kanten på 2 cm.

4

Skjær squashen i tynne skiver og legg på terten i taksteinmønster.

5

Dryss over litt salt og pepper og stek i 15 minutter på 200 °C, strø på parmesan og stek videre til bunnen er gylden og squashen er mør, ca 10 minutter.

# 6

Server tertten med pølser varmet i stekeovn eller stekepanne, surr gjerne bacon rundt.

## Produkter i denne oppskriften

Ostepølse 110g 5,5kg Fr Enh



Bacon u/Svor Skivet Pk



## Ingredienser

Gilde Ostepølser	8 stk
Gilde Pølsebacon	8 skiver
Butterdeig ferdig	375 g

Squash	3 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Kremost	125 g
Parmesan, revet	100 g