

Oppskrift

# Bruschetta med salami, cæsarspread og fennikel



1

Cæsarspread

Kjør ansjos, hvitløk, egg, eggeplomme og sennep i en blender. Tilsett olivenolje og solsikkeolje gradvis i en tynn stråle. Tilsett sitronsaft og revet parmesan. Smak til med nykvernet pepper.

2

## Bruschetta

Smelt smør i en panne og stek landbrødsnivene til gylne på begge sider. Del brødsnivene i 2 eller 3. Smør på cæsarspread og legg på litt salat og noen skiver salami. Bruk en mandolin og skjær så tynne skiver fennikel du klarer. Fordel over bruschettaen.

## Produkter i denne oppskriften

Salami Siliana Skivet 500g Enh



Salami Siliana Skivet 8x130g Enh



## Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



## Ingredienser

Landbrød	4 skiver
Meierismør	2 ss
<b>Cæsarspread</b>	
Ansjosfileter	6 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Prior Egg	1 stk
Eggeplomme	1 stk
Sennep	1 ts
Olivenolje	2 ss
Solsikkeolje	1 dl
Sitronsaft	2 ss
Parmesan, revet	4 ss
Nykvernet pepper	

## Topping

Gilde Salami Siliana skivet 70 g

## Cæsarspread

### Topping

Fennikel	0,5 stk
Småbladet salat	20 g