

Oppskrift

Baguette med Prior Kalkunfilet, bacon, brie, dijonnaise og pære



1

Dijonnaise

Ha egg, sennep, salt og pepper i en stavmikserkolbe.

Kjør mens du heller oljen i en tynn stråle. Smak til med sitron.

2

Smør bagetten med et lag dijonnaise. Legg på tynne skiver av pære, brie og stekt bacon. Fyll med kalkunfilet.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



Ingredienser

Prior Kalkunfilet, skivet pålegg

Bacon

Brie

Pære

Dijonnaise

Bagette

Dijonnaise

Prior Egg 1 stk

Dijonsennep 2 ss

Vegetabilsk olje 3 dl

Olivenolje 0,5 dl

Flaksalt 0,25 ts

Nykvernet pepper 0,25 ts

Sitron 0,25 stk