

Oppskrift

3 x Fristende Focaccia



1

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Fetakrem: Smuldre fetaost i en bolle, tilsett honning, finhakke mynteblader, sitronskall- og saft, samt et par spiseskjeer olivenolje.

Smør focaccia med fetakrem, legg på asparges og Tronfjell velhengt spekeskinke.

2

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto: Rist kjernene i en tørr, varm panne, til gylne. Ha i en liten kjøkkenmaskin. Pill basilikumbladene, riv ost og finhakk hvitløk. Ha i maskinen med kjernene og hell i olje. Kjør til ønsket konsistens og smak til med litt salt.

Smør focaccia med pesto. Legg på mozzarella i skiver, bakt paprika og Amerikansk skinke.

3

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli: Ha egg, sennep, salt, pepper og finhakket hvitløk i en stavmikserkolbe. Tilsett olje i en tynn stråle mens du kjører til majones. Smak til med sitron.

Smør focaccia med aioli. Legg på ruccula, Salami Siliana og kokt egg.

Produkter i denne oppskriften

Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Amerikansk Skinke Skivet 500g Pk



Salami Siliana Skivet 500g Enh



Egg Kokte M Frittg Skrelt i Lake 3,7kg E



Ingredienser

Focaccia med Tronfjell velhengt spekeskinke, fetakrem og høvlet asparges

Tronfjell velhengt spekeskinke skivet

Asparges	
----------	--

Focaccia	
----------	--

Fetakrem

Fetaost	75 g
---------	------

Honning	1 ts
---------	------

Mynteblader	8 stk
-------------	-------

Sitron, saft og skall	0,25 stk
-----------------------	----------

Olivenolje	
------------	--

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Gilde Amerikansk skinke	
-------------------------	--

Mozzarella, fersk	
-------------------	--

Bakt paprika	
--------------	--

Focaccia	
----------	--

Pesto

Basilikum, stor potte	1 stk
-----------------------	-------

Pinje- eller solsikkekjerner	30 g
------------------------------	------

Parmesan	30 g
----------	------

Hvitløksfedd	1 stk
--------------	-------

Olivenolje	1 dl
------------	------

Fetakrem

Focaccia med Gilde Amerikansk skinke, mozzarella, pesto og bakt paprika

Pesto

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Aioli

Salt	
------	--

Focaccia med Gilde Salami Siliana, egg og aioli

Gilde Salami Siliana

Prior Kokte skrelte egg	
-------------------------	--

Focaccia

Ruccula	
---------	--

Aioli

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Vegetabilsk olje	3 dl
Olivenolje	0,5 dl
Flaksalt	0,25 ts
Nykvernet pepper	0,25 ts
Sitron	0,25 stk
Hvitløksfedd	1 stk