

Blings med røkt kalkunpålegg og rødløk



Brødblings røkt kalkunfilet og rødløk. Smaker like godt i matpakken!

1

Slik gjør du

Skjær opp en brødslice og smør på snøfrisk så det dekker ut til kanten. Legg 4 brettede skiver med røkt kalkunfilet på brødsken.

2

Skjær opp tynne båter av en liten rødløk og del opp druer og legg ønsket mengde på brødiskiven. Topp med litt basilikum og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

Snøfrisk	1 boks
Prior røkt kalkunfilet i skiver	4 skiver
Brød	1 skive
Små rødløk	0,5 stk
Røde druer	
Basilikum	
Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten