



## Rugbrød med jordskokker, æble og dijonnaise

Skift det traditionelle kødpålæg ud med lynstegte jordskokker. Det smager skønt og harmonerer fantastisk med æble og hjemmerørt dijonnaise.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Sep – Apr



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

3 stor **jordskokker**

1.5 spsk olivenolie

½ **æble**

friskkværnet peber

## Dijonnaise

2 spsk mayonnaise

2 tsk dijonsennep

4 skiver rugbrød

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Skrub jordskokkerne og skær dem i tynde skiver.
- 2 Varm olivenolie op på panden og steg jordskokkerne ved høj varme i ca. 5-7 minutter til de er en smule møre og får en fin stegeskorpe.
- 3 Rør imens mayonnaise sammen med sennep.
- 4 Skær æblet i tynde skiver.
- 5 Smør rugbrødsskiverne med dijonnaise. Læg de stegte jordskokker på. Afslut med æble og drys med friskkværnet peber.

