



Skivbar leverpastej på valnötsbröd med rödkål- och lingonsallad

Recept 6 pers

6 skivor valnötsbröd
60 gr smörgåsmargarin
450 gr leverpastej
12 st röda och gröna mangoldskott

Till salladen

200 gr tunt strimlad rödkål
150 gr rårörda lingon eller frysta
50 gr tunt strimlad rödlök
4 msk olivolja
2 msk balsamvinäger
1 tsk strösocker
salt och peppar

Blanda alla ingredienser till salladen i en bunke. Plasta bunken och låt stå i cirka 10 minuter i rumstemperatur, rör om då och då.

Bred smör på brödsnivorna och lägg på pastejsnivorna, toppa med salladen.

Avsluta med några blad mangoldskott.