



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Urtepanert middagsost fra Røros med eplesalat, bulgur og varme brød

Urtepanert middagsost

½ bunt bladpersille
75 g panering
1 pakke middagsost
🏠 1 dl hvetemel
🏠 1 stk egg

Bulgur

1 pakke bulgur

Salat

1 stk agurk
1 stk rødt eple
½-1 stk rødløk
50 g tobladssalat
1 pakke balsamicovinaigrette

Varme brød

2 stk rustikke multibrød

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Urtepanert middagsost:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Bland sammen paneringen og persillen på en tallerken. Ha 1 dl hvetemel på en tallerken. Knekk egget i en vid skål, og visp dem sammen med en gaffel. Vend osten først i hvetemelet, deretter i eggeblandingen og til slutt i paneringen. Ha de panerte osteskivene over på et fat.
- 3 **Bulgur:** Tilbered bulguren som anvist på pakken.
- 4 **Salat:** Skyll og kutt agurken og eplet i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Skyll salaten, og rist av overflødig vann. Ha grønnsakene og salaten i en serveringsskål og vend inn balsamicovinaigretten.
- 5 **Varme brød:** Varm brødene i ovnen som anvist på pakken.
- 6 **Urtepanert middagsost:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek osteskivene i omtrent 2 minutter på hver side. Krydre med litt salt og pepper.
- 7 **Servering:** Vend den ferdigkokte bulguren inn i salaten, og server med den urtepanerte middagsosten og brødene.

Tips fra kokken: Middagsosten kan stekes uten panering hvis du heller vil det, eller serveres kald.