

## Røskebrød

For å lage røskebrød, treng du/de

- Brødkniv
- Skjerefjøl
- Kjekt å bruke eingangshanskar når ein lagar til brøda.
- Matvarer, sjå oppskrift under

Oppskrift:

2 brød.

1-2 pk. raspa ost.

1 pk. skinke til det eine brødet, og ein pk. pepperoni til det andre brødet.

1 flaske olivenolje.

1 par klyper flaksalt.

1 pk. kvitløkspepper.

1 pk. alu.folie.

Framgangsmåte:

1. Skjer brødet i skiver, men unngå å skjere heilt igjennom. La det henge saman i botn.
2. Legg i rikeleg med ost og pålegg i mellom skivene. Prøv å få mest mogleg av osten mellom skivene, då er det mindre som smeltar fast i folien.
3. Hell litt olivenolje på toppen av brødet, krydre med litt flaksalt og kvitløkspepper.
4. Smør folien med olje, alt som kjem i kontakt med brødet slik at det ikkje sett seg fast. Pakk brødet inn i ein stor bit med alu.folie, ta gjerne ei ekstra lag med alu.folie rundt brødet.
5. Steik brødet ved å la det ligge i bålglørne i ca. 10-15 min eller på rist over glørne i 20-30min. Snu brødet undervegs i steiketida. Viktig å ha noko
6. Server brødet. Tips: del av to skiver (pass på at pålegget blir fordelt), del så skivene på langs til ein sandwich.