



LINKÖPINGSKNÄCKE MED GUBBRÖRA (5-6 personer)

- 4 ägg
- 1 ask ansjovisfiléer, ca 125gr.
- 1 dl. creme fraiche
- 2 msk finhackad rödlök
- 2 msk hackad gräslök
- 1 krm. salt
- 1 krm. svartpeppar.

Koka äggen 8-10min, skala & hacka dem. Hacka ansjovisen och blanda försiktigt samman alla ingredienserna till en röra. Fördela ut röran på knäckebrödet och dekorera med rödlöksringar, dill & stenbitsrom.

Linköpingsknäcke med gubbröra serveras fördelaktigt med ljust, kallt öl.

Linköpingsknäcke

tradition och nytänkande

På Gyllenbageriet i Linköping värnar man om de traditionella bakverken samtidigt som man i hög grad är med och skapar de nya. Linköpingsknäcke lanserades hösten 2006 och det blev direkt en succé. Kanske beror det på det nyttiga innehållet, det kompakta och lätthanterliga formatet eller så är det helt enkelt den goda smaken som har varit avgörande.

Nyttigt och gott

Knäckebrödet bakas hantverksmässigt i bageriet i Linköping. Den goda smaken kommer från fröer såsom linfrö, sesamfrö och smakrika solroskärnor. Den relativt höga temperaturen i ugnen ger fröna i brödet en lätt rostad smak. Det finns inget tillsatt fett eller socker vilket gör knäckebrödet väldigt nyttigt. Det enda fett som används kommer från fröernas egna oljeinnehåll.



Gårdsbutiken är Konserv Kompaniets satsning på småskaligt producerade varor. Dels för att stödja de små odlarna och tillverkarna men dels också för att det faktiskt smakar lite bättre så. Mer information hittar du på www.gardsbutiken.nu

Martin Olsson
Konservkompaniet

Konserv Kompaniet AB Box 1011, 611 29 Nyköping
Besöksadress: Idbäcksvägen 12
Tfn: 0155 - 20 03 00, Fax: 0155 - 20 03 28
www.konservkompaniet.se