

# Martins Godknekke

Her er resept på tre gode mixer å smøre på  
Martins Godknekke. Det går både fort og enkelt å lage mixene.



## *Ansjos-mix*

1½ dl Philadelphiaost  
4 ss hakket ansjos  
2 ss hakket rødløk  
3 ss hakket gressløk  
3 ss hakket dill  
1 ts sitronsaft

### **Gjør slik:**

Bland ingrediensene. Smak av med litt svartpepper. Dekorér med ansjosfilé og hakket gressløk.



## *Leverpostei-mix*

1 dl Philadelphiaost  
100 g valgfri leverpostei  
½ dl stekt løk  
3 ss hakket gressløk  
12 stk skiver sylteagurk

### **Gjør slik:**

Legg på leverposteien. Topp med sylteagurk, hakket gressløk og litt svartpepper.



## *Dill- & Rekemix*

1 dl Philadelphiaost  
1 dl hakkede reker  
3 ss hakket gressløk  
4 ss hakket dill  
1 ts sitron

### **Gjør slik:**

Bland ingrediensene. Smak av med litt svartpepper. Dekorér med sitronskall og en dillkvist.