



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## KALVE GULLASCH MED KÅL OG HYTTEOST

Forbrug: Kalvekød i strimler u/ fedt (Kan skæres af en culotte – se under ”fif til culotter”), løg, svampe, tomatsauce, hvidkål, hvidløg, hytteost eller skyr/cremefraiche samt pynt og krydderier.



Ryst strimler af kalv, 125gr (K) / 150gr (M), i en pose med masser af cayenne peber, hot paprika, almindelig paprika samt lidt salt og peber.

Skær (pr. person.) 50gr løg i tyndestrimler, 50 gr skyllede svampe i tynde skiver og klargør 50 gr tomatsovs (pr. Person). Tomatsovs kan du hurtig lave selv (Se opskrift under tilbehør / varme saucer)

Kom kød strimler og løg på en meget varm pande med olie og steg imens der omrøres jævnlig, og krydder godt med salt og peber. Damp samtidigt (pr. person) 50 gr hvidkål. Når kødstrimler og løg er godt brunet tilsæt de skårne svampe og rist til de er brune også. Tilsæt lidt fint hakket hvidløg, hæld tomatsovsen på og kog op.

(Hvis du vil ha' en lidt tyndere sovs kan du hælde 1 dl. vand fra hvidkålen ved også)

Arranger den dampede hvidkål i en ring langs kanten af tallerkenen og kom din gullasch i midten.

Top op med en skefuld hytteost eller skyr.

Drys evt. med lidt tørret krydderi og husk at pynte så det ser appetitligt ud.

Bon appetit

