



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

HAMBURGRYG MED KARTOFFELSALAT

Forbrug: Hamburgryg, kolde kogte pillekartofler, forårsløg, broccoli, tomater samt mayonnaise og skyr.



Opskriften er pr. person.

50gr fint skåret forårsløg, 100gr kold kartoffel (kogt dagen før) skåret i tern, ½ spsk Hellmanns mayonnaise, ½ skefuld skyr (eller cremefraiche), 50gr broccoli og en lille tomat samt 125gr (K) / 150gr (M) kogt hamburgryg i skiver.

Kog din hamburgryg (gerne i sous vide for mest smag)

Bland mayonnaise, skyr og et stænk engelsk sauce samt salt og peber.

Vend kartoflerne og løgene i dressingen i god tid før spisningen så den trækker smag.

Pluk broccoli i buketter og damp dem kort imens hamburgryggen "trækker" før udskæringen.

Steg to halve tomater krydret med oregano og spidskommen.

Server som vist på billedet

Husk lidt pynt ;-)

Her vist med Basilikum kvist og ring af rød peber frugt.

Bon appetit

