



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

KALVE KREBINET MED HVIDLØGS CREME

Forbrug: Kalvefars u/ fedt, gode pillekartofler (kogt dagen før), et løg, asparges broccoli, en stor tomat, blomkål, hvidløg, mayonnaise, skyr eller cremefraiche samt pynt og krydderier.



Lav en hvidløgscreme af en skefulde mayonnaise (gerne Hellmanns) iblandet en skefuld skyr eller cremefraiche (skyr gir tykkere konsistens og har mindre fedt indhold) samt et stænk engelsk sauce. Vend et lille knust fed hvidløg og nogle stærke krydderier efter smag i, så den kan stå og trække smag.

Form din krebinet, 125gr (K) / 150gr (M), kom salt, peber og evt. andre krydderier på. Læg den/dem på en varm pande og påbegynd stegning.

Rist samtidigt (pr. person.) ½ forkogt kartoffel (helst kogt dagen før), 50gr asparges broccoli og ½ tomat på en pande og giv dem godt med krydderier. Damp samtidigt (pr. person) 50 gr blomkål.

Vend krebinetten jævnlige. Når kødsaften begynder at trække ud er krebinetten medium stegt.

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

Bon appetit

