



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

# SOLES CANTINA

## KALVE SCHNITZEL MED PAK CHOI.

Forbrug: Skive af kalve culotte (se "Fif" under Kalv) kalve filet eller mørbrad. Pak Choi (lille Kina kål) gode pillekartofler (kogt dagen før), rød peberfrugt samt pynt.



KØD: 125GR. (K) / 150GR (M).

Pr. person:

Steg schnitzlen i hed god olie og krydder den godt. (Medium når der løber kødsaft ud på oversiden)

Garner med i alt 200gr stegt pak choi (kan med fordel dryppes med lidt olivenolie blandet med lidt friskrevet hvidløg under stegningen, stegt peberfrugt (godt med spidskommen) samt stegte halve kartofler (karry og paprika).

Krydr gerne det grønne forskelligt efter dit eget ønske.

Husk at pynte så det ser appetitligt ud (her med basilikum og bladselleri)

Bon appetit

