



Professionel forarbejdning



Kreative retter



Friske og smagfulde råvarer

SOLES CANTINA

KALVE KARRY GULLASCH MED INGEFÆR CREME

Forbrug: Kalvekød i strimler u/ fedt (Kan skæres af en culotte – se under "fif til culotter"), svampe, broccoli asparges, spidskål, løg, skyr/cremefraiche samt pynt og krydderier.



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

Skær (pr. person.) 50 gr spidskål i tynde strimler, 50 gr skyllede svampe i kvarte stykker, 50 gr løg i fine både og pluk 50 gr buketter af broccoli asparges (gem stokkene som garniture til en anden ret).

Kom kød strimler og løg på en meget varm pande med olie og steg imens der omrøres jævnligt. Krydder gerne godt med salt og peber.

Når kødstrimler og løg er godt brunet, tilsæt så de skårne svampe samt strimler af spidskål og rist til disse er brune også.

Damp samtidigt dine buketter af broccoli asparges ganske kort.

Arranger Kødstrimler, løg, svampe og spidskål i en dyb tallerken.

Top op med en god skefuld skyr/cremefraiche blandet med friskrevet ingefær.

Læg de dampede buketter af broccoli asparges pænt rundt på toppen og drys evt. med lidt tørret krydderi.

Husk at pynte så det ser ekstra appetitligt ud.

Bon appetit

