



Helstegt tyndsteg

m/ bønner, pickles, kantareller, nye kartofler,
tomat & Mozeralla



Slagter Madsen beskriver denne meget velsmagende ret, som ganske enkel.

Kødet grilles eller steges i ovnen, som man lyster.

De nye kartofler sautes med salt, peber og en smule sød paprika, til de er let gyldne.

Kantarellerne krydres med salt og peber, mens de steger let i smør.

Bønnerne koges efter anvisning på posen, afkøles og tilsættes en god spiseske olie, 1 finthakket rødløg, lidt peber i tern og ½ spiseske hvidvinseddike.

En let flødelegeret rødvinssauce vil egne sig glimrende til.

Retten gøres unik ved at servere den meget velsmagende pickles fra Nordisk til.

Anvendelse af Pickles fra Nordisk: Velegnet som tilbehør til dansk smørebød, sprængt kød, patéer og som krydning i hjemmelavet remoulade sammen med mayonnaise og creme fraiche.

Ingredienser i Pickles fra Nordisk: rodfrugter (Gulerødder og selleri), æbleddike, sukker, skalotteløg, maizena, salturt, paprika, cayennepeber, sennepspulver, karry, gurkemeje og sennepskorn.

Kan købes i gårdbutikken.



Er der en rest tyndsteg til overs, ynder Slagter Madsen at snige sig ud til køleskabet for at tilberede sin ynglingsmad, - Prøv den og giv Madsen ret i, at den kan måle sig med andre stykker smørebød, der serveres som natmad.

God fornøjelse.