
Let røget og sprængt hamburgerryg medaljon- pærer i tykmælk og grønkål

Det skal du bruge

- 300 gram røget hamburgerryg
- 2 kviste grønkål
- 1 pose blomkålsris
- 1 stk pærer – i tynde både
- 1 stk rødløg pillet og skåret i tynde skiver
- 1 spsk sennep
- 1 dl øko tykmælk
- 1 spsk capers
- 1 dl skyr
- lidt frisk rosmarin

Sådan gør du

- Sæt en højkantet pande over med vand – peber og frisk rosmarin – bring det i kog.
- Kom medaljon af hamburgerryg i – som vist i filmen – lad det snurre til det er mørt (det bliver jo lidt anderledes når det ikke er et helt stykke).
- Bland tykmælk med sennep og citron – plus salt og peber – vend pærer og grønkål i – top salaten med rødløgsskiver og capers.
- Skyr blandes med capers, salt og peber.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen