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

Det skal du bruge til 2 personer

- 300 gram røget hamburgerryg
- 2 kviste grønkål
- 1 stk. pære – skåret i tynde både
- 1 stk. rødløg – pillet og skåret i tynde skiver
- 1 spsk. sennep
- 1 dl. økologisk tykmælk
- 1 spsk. capers
- Lidt frisk rosmarin
- 1 stk. porre
- 2 stk. gulerødder
- 2 stk. laurbærblade

Sådan gør du

- Sæt en højkantet pande over med vand, peber, frisk rosmarin og laurbærblade. Bring det i kog.
- Kom medaljon af hamburgerryg i
- Tilsæt de ordnede gulerødder og porre
- Lad det snurre til det er mørt (det bliver jo lidt anderledes når det ikke er et helt stykke)
- Bland tykmælk med sennep, citron, salt og peber
- Vend pærer og grønkål i
- Top salaten med rødløgsskiver og capers

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen