



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

FLADBRØD MED KRYDRET GULERODSSPREAD, RISTET BLOMKÅL OG SPRØDSTEGT KORN





HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

FLADBRØD MED KRYDRET GULERODSSPREAD, RISTET BLOMKÅL OG SPRØDSTEGT KORN

10 portioner

INGREDIENSER:

Gulerodsspread

1 spsk Blue Dragon knust ingefær
1 tsk stødt koriander
1 tsk stødt spidskommen
250g Bonduelle Pure+ med gulerod
3 spsk Mazzetti balsamicoeddike
100g creme fraiche 38%

Ristet blomkål og korn

350g Bonduelle blomkål
100g kogte Tørsleffs Tritordeum®
25g smør
1 spsk karry
10 små flad eller naanbrød
2 stk hjertesalater
10 skiver serranoskinke

TILBEREDNING:

Kom ingefær, stødt koriander, spidskommen og en smule olie på en kold pande. Varm op til krydderierne kan duftes. Tilsæt gulerodspure og varm den godt igennem. Tag panden af varmen og lad den svale lidt før creme fraiche og balsamicoeddike kommes ved. Smag til med salt og peber.

Steg blomkålsbuketter og kogte Tritordeum® i en blanding af karry og smør.

Smør lune fladbrød godt med gulerodsspread. Arranger salat og halve skiver seranoskinke herpå. Top med blomkål og stegte korn.

