



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Kødplatten Tatar

Hver opskrift svarer til 10 stykker smørrebrød

INGREDIENSER:

600g grofthakket okseinderlår eller tilsvarende.

2 stk finthakket skalotteløg

75g Paradiso kapers nonparailles

1-1,5 spsk Paradiso fransk dijonsennep

4 spsk Monini extra jomfru olivenolie

1 stk økologisk citron

Falksalt flagesalt

Peber

20 stk Paradiso cornichoner

Paradiso aioli

Tyrrels rodfrugtchips

Karse

TILBEREDNING:

Det hakkede kød røres med olivenolie, salt, sennep, finthakket skalotteløg og kapers. Smages til med peber og citronskal.

Fordel den rørte tatar på smurt brød. Top med en smule aioli, halverede cornichoner, rodfrugtchips og karse.



Paradiso
SINCE 1962

Tyrrells
hand-cooked English crisps

FALKSALT
GOURMET