



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Schnitzel kræmmerhus.

10 stk wraps

INGREDIENSER:

10 stk Salomon Knusper schnitzler (180g)

1kg kogte kartofler

100g smør

500g Bonduelle fine ærter

100g Paradiso kapers

2 stk citroner

Friskrevet peberrod

Karse.

Evt. Paradiso aioli

TILBEREDNING:

De kogte kartofler skæres i mindre stykker og braiseres med smør og olie. Drysses med salt.

Schnitzlerne steges ca. 4-5 minutter på hver side. Et kræmmerhus foldes af et halvt stykke fedtpapir. Kom schnitzlen her i. Kom de brasede kartofler i, top med dampede ærter, lidt kapers, friskrevet peberrod og en smule karse. Serveres sammen med citronbåde og eventuelt en smule aioli.



Paradiso
SINCE 1962

SALOMON
FoodWorld
Impulses. Success. Emotions.

Bonduelle
FOOD SERVICE