



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

# Torta Milanesa

10 færdige schnitzelsandwich

## INGREDIENSER:

### Syltede løg:

4 stk rødløg

2 dl Lagerberg lagereddike

2 dl vand

2 dl sukker

1 tsk Kryta korianderfrø, hele

1 tsk Kryta peberkorn

4 stk Kryta laurbærblade

1 stk Kryta stjerneanis

1 tsk Kryta spidskommen

### Spicy avokadocreme:

400g Casa California avokadopulp

0,5 dl Monini mild og lys extra jomfru olivenolie

1 stk skalotteløg, finthakket

2 fed hvidløg, revet

TABASCO® chipotle sauce

1 citron, saft og skal

Falksalt flagesalt og Kryta stødt peber

10 stk gode briocheboller

10 stk Salomon MEATSELECTION

knusper schnitzel 180g

Frisk salat

Paradiso aioli

150g El Paradiso jalapenos (drænet vægt)

Frisk koriander

## TILBEREDNING:

Eddike, vand, sukker og krydderier bringes i kog. Løgene skæres i både, kommes i en beholder og overhældes med syltelage. Trækker minimum 2 timer.



Rør avokadopulp med olivenolie, finthakket skalotteløg og revet hvidløg. Smag til med citronsaft, citrusskal, TABASCO®, salt og peber.

Lun bollerne, mens schnitzlerne steges. Del bollerne og smør underbollen med avokadocreme, læg herop salat, schnitzel, syltede løg, jalapenos og frisk koriander. Smør overbollen med aioli og luk til.

Lagerberg



Paradiso  
SINCE 1962



Casa  
California



SALOMON  
FoodWorld

Impulses. Success. Emotions.