

Oppskrift

Svinebog med kremet brokkolisalat



1

Varm kjøttet i sousvideposen til gjennomvarm og del i skiver

2

Hakk brokkoli og grønnkål i små biter. Del eple i terninger og finsnitt vårløk. Rør sammen majones, rømme, eddik, sukker, salt og pepper og vend med grønnsakene og tranebær.

3

Dryss over mandler og server med skivet svinebog.

Ingredienser

Gilde Svinebog salt sousvidekokt	8 skiver
Brokkoli	1 stk
Grønnkål	150 g
Epler	2 stk
Vårløk	4 stk
Majones	1,5 dl
Lettrømme	3 dl
Eplesidereddik	2 ss

Sukker	1 ts
--------	------

Salt og pepper	
----------------	--

Tørkede tranebær	150 g
------------------	-------

Flakede mandler	150 g
-----------------	-------