

Oppskrift

Tartar av Gilde Ekstra indrefilet med sild, pepperrotkrem, vaktel eggeplomme, rødbetesirup og rugsmuler



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Alexander Berg

1. Tartar

Skjær opp Gilde Ekstra indrefilet i småterninger og smak til med salt, pepper, sitronzest og reven pepperot. Skjær til sildefiletene så de passer oppi formen du skal forme tartaren i.

2. Pepperotkrem

Crème fraîche piskes stivt og smakes til med salt, pepper, sitron og masse revet pepperot. Fyll kremen på sprøytepose.

3. Rødbetsirup

Laken fra syltede rødbeter (hjemmelaget eller fra glass) kokes opp og justeres med sukker og sitronsaft. Kok så inn til sirupkonsistens.

4. Rugsmuler

Rugbrød (gjerne noen dager gammelt) toastet sprøtt i ovnen og knuses til smuler.

5. Anrett og topp med vakteleggeplomme og reven pepperot.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Indrefilet Gilde Ekstra



Ingredienser

Gilde Ekstra Storfe Indrefilet	200 g
Kryddersildfilet	8 stk
Crème fraîche	3 dl
Rødbeter	100 g
Vaktelegg	8 stk
Sitron	2 stk
Sukker	50 g
Salt, pepper og pepperot etter smak	