

Oppskrift

## Skotske egg med betesalat



1

### Betesalat

Skrell beter og gulrøtter. Høvl betene, gulrøttene og fennikel fint med en mandolin. Visp sammen ingrediensene til vinaigretten og vend med grønnsakene.

**2**

Kok opp vann og kok egg i 4-6 minutter til bløtkokte. Legg over i iskaldt vann til avkjølt. Skrell og legg til side.

**3**

Elt krydder inn i kjøttdeigen, del i fire og press til flate disker, gjerne på litt plastfolie. Pakk hvert egg inn i kjøttdeig. Pass på at det er helt dekket og et jevnt lag rundt egget.

**4**

Ha mel i en dyp tallerken, pisket egg i en annen og panko i en tredje. Dypp eggene først i mel, så egg og så panko til helt dekket med panering.

**5**

Varm olje i en stor gryte (5-6 cm full) til ca. 180 °C og friter eggene til gyllenbrune, 5-6 minutter. Vend på dem underveis. La renne av seg på litt kjøkkenpapir og server med betesalat.

**Produkter i denne oppskriften**

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



## Ingredienser

Prior Egg 4 stk

Prior Kjøttdeig av kylling 250 g

Gurkemeie 1 ts

Salt og pepper

Olje til fritering

### Panering

Hvetemel 2 dl

Prior Egg 2 stk

Brødkrumme/panko 2 dl

### Betesalat

Gulbeter 2 stk

Gule gulrøtter 2 stk

Fennikel 0,5 stk

### Sennep-vinaigrette

Sitronsaft 2 ss

**Panering**

**Betesalat**

**Sennep-vinaigrette**

Olivenolje

4 ss

Dijonsennep

1-2 ts

Salt og pepper