

Oppskrift

Tartar av Ungfe flankestek med persille, fritert kapers, parmesanchips og bakt eggeplomme



1

Syltet rødbete

Riv rå rødbete. Lag en 1-2-3-lake (kok opp eddik, sukker og vann).

Tilsett revet rødbete og la stå i minst 4 timer.

2

Tartar

Skjær opp flankestek i tynneskiver, og hakk til tartar. Tilsett 1 ts dijonsennep, 1 ts finhakket sjalottløk og 1 ts finhakket bladpersille.

3

Parmesanchips

Riv parmesan og stek i ovn på 200 °C, til den er gyllen og sprø.

4

Eggeplommeemulsjon

Ha eggeplommer, smør og hvitvinseddik i en vakuumpose. Varm i 30 min på 58 °C. Kjøres sammen med stavmikser.

5

Fritert kapers

Friter kapers på middels høy varme i nøytral olje.

6

Legg opp tartar i ønsket form med to typer kapers, syltet rødbete, parmesanchips og hakket bladpersille.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Flankestek Pk



Ungfe Flankestek Fr Pk



Ingredienser

Tartar

Gilde Ungfe Flankestek

250 g

Dijonsennep

1 ts

Tartar

Syltet rødbeter

Eggeplommeemulsjon

Sjalottløk finhakket

1 ts

Bladpersille finhakket

1 ts

Syltet rødbeter

Rødbeter

Eddik

Sukker

Vann

Eggeplommeemulsjon

Eggeplommer

3 stk

Smør

50 g

Hvitvinseddik

1 ts

Parmesan

Kapers med stilk