

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

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