

Oppskrift

Sommersalat med lammeskav og søtpotetpuré



Gilde lammeskav er rent benfritt kjøtt som ikke er tilsatt olje eller salt. Det er skåret i tynne skiver, som tiner på kort tid og stekes ferdig i løpet av sekunder. Det har mange bruksområder, og kan brukes som både pizzatopping, i gryter, wok og wraps.

Skrell søtpotet, del i biter, og kok til møre. Hell av vannet og kjør til puré med stavmikser. Tilsett smør og smak til med salt og pepper.

2

Bland sukker, hvitvinseddik og vann og kok opp til en lake. Hell over fine buketter av blomkål og reddik i finskårede skiver. La trekke i minimum 30 minutter. Sil av.

3

Stek lammeskavet i en varm panne med nøytral olje. Krydre lett med salt og pepper. Servér sommersalaten med stekt lammeskav og finrevet pepperrot og finsnittet brønnkarse med søtpotetpuré.

Ingredienser

Gilde Lammeskav	800 g
-----------------	-------

Nøytral olje	
--------------	--

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

Pepperrot, finrevet	1 ts
---------------------	------

Søtpotetpuré

Sommersalat med syltet blomkål og reddik

Blomkarse	1 neve
-----------	--------

Søtpotetpuré

Søtpotet	500 g
----------	-------

Smør	2 ss
------	------

Salt og pepper

Sommersalat med syltet blomkål og reddik

Sukker	6 ss
--------	------

Hvitvinseddik	4 ss
---------------	------

Vann	4 dl
------	------

Blomkål	200 g
---------	-------

Reddik, finskåret	50 g
-------------------	------