

Oppskrift

Kalvesnitzel med brunet ansjos-sitron & timiansmør, fritert kapers, aspargesbønnesalat og pomes frites



1

Kalvesnitzel

Krydre Gilde Kalv Snitzel med salt og pepper. Vend i mel, deretter i egg og til slutt i panko eller brødsmuler. Stek snitzlene i olje og smør på middels høy varme til gylne og sprø, ca. 2–3 minutter per side. La renne av på kjøkkenpapir.

2

Pommes frites

Skrell potetene, skjær i jevne staver, skyll i kaldt vann og tørk godt. Friter først ved 160 °C til møre, hvil, deretter ved 180 °C til sprø og gylne. Dryss over salt.

3

Fritert kapers

Tørk kapers godt og friter i olje til sprø. La renne av på kjøkkenpapir.

4

Brunet ansjos-sitron & timiansmør

Brun smøret til nøttebrun farge. Finhakk ansjos og hvitløk, rør inn med timian, sitronsaft- og zest. Smak til med pepper og hold lunt.

5

Aspargesbønnesalat

Kok aspargesbønner lett møre, avkjøl i isvann og tørk. Bland med dressing av sitronsaft, olivenolje, dijonsennep, salt og pepper, vend inn sjalottløk rett før servering.

6

Servering

Server Gilde Kalv Snitzel med brunet ansjos-sitron & timiansmør, fritert kapers, aspargesbønnesalat, pommes frites og sitronbåt.

Produkter i denne oppskriften

Kalv Snitzel 150g Fryst Pk



Ingredienser

Kalvesnitzel

Gilde Kalv Snitzel u/panering 10 stk

Salt 15 g

Pepper 5 g

Kalvesnitzel

Pommes frites

Fritert kapers

Brunet ansjos-sitron & timiansmør

Aspargesbønnesalat

Til servering

Hvetemel	300 g
Prior Egg, sammenvispet	5 stk
Panko eller fine brødsmuler	200 g
Nøytral olje til steking	2 dl
Smør	200 g

Pommes frites

Poteter	2 kg
Nøytral olje til fritering	1,5 dl
Salt	15 g

Fritert kapers

Kapers	100 g
Nøytral olje til fritering	

Brunet ansjos-sitron & timiansmør

Smør	375 g
Ansjosfileter	60 g
Økologiske sitroner, saft og zest	2 stk

Kalvesnitzel

Pommes frites

Fritert kapers

Brunet ansjos-sitron & timiansmør

Aspargesbønnesalat

Til servering

Pommes frites

Fritert kapers

Brunet ansjos-sitron & timiansmør

Aspargesbønnesalat

Til servering

Frisk timian, finhakket	15 g
Hvitløk	5 g
Pepper	5 g

Aspargesbønnesalat

Aspargesbønner	750 g
Sjalottløk, finsnittet	50 g
Sitronsaft	25 ml
God olivenolje	50 ml
Dijonsennep	5 g
Salt	5 g
Pepper	2 g

Til servering

Sitronbåter	10 stk
-------------	--------