

Oppskrift

Comfort Cravings - Snitzel-burger med remulade og sylteagurk



1

Snitzel

Bland mel, salt, pepper, løkpulver og hvitløkpulver i en bolle. Visp eggene i en annen bolle og legg panko i en tredje. Vend snitzlene først i melblandingen, deretter i egg og til slutt i panko slik at de blir jevnt panert.

Varm olje i en stekepanne til middels høy temperatur. Tilsett smør og stek snitzlene til de er gylne og sprø på begge sider, ca. 2–3 minutter per side. La dem renne av på kjøkkenpapir.

2

Remulade

Finhakk sylteagurk og kapers. Bland majones, crème fraîche, sylteagurk, kapers, dill, dijonsennep, sitronsaft og sitronzest. Smak til med salt og pepper.

3

Montering

Del briochebrødene i to og smør snittflatene med smør. Rist dem i varm panne til gylne og sprø. Smør et lag remulade på bunnen av brødet. Legg på sprø kalvesnitzel, topp sylteagurk. Avslutt med toppen av brødet og server straks med en sitronbåt.

Produkter i denne oppskriften

Kalv Snitzel 150g Fryst Pk



Ingredienser

Snitzel

Gilde Kalvesnitzel uten panering	10 stk
Hvetemel	250 g
Panko	500 g
Prior Egg	5 stk (ca. 250 g)
Salt	18 g
Sort pepper	12 g
Løkpulver	8 g
Hvitløkspulver	8 g
Olje til steking	8 dl
Smør til steking	200 g

Remulade

Sylteagurk	180 g
Kapers	30 g
Majones	200 g
Crème Fraîche	200 g

Snitzel

Remulade

Montering

Frisk dill	10 g
Dijonsennep	15 g
Sitronsaft	35 g
Sitronzest	6 g
Salt	6 g
Sort pepper	3 g

Montering

Brioche Hamburgerbrød	10 stk
Smør	50 g
Sylteagurk i skiver	200 g
Sitron	1 stk (ca. 40g sitronsaft)