Nortura PROFF

Oppskrift

Surdeigsbrød-panert snitzel av Urfe mørbrad med frisk betesalat og søtpotetpuré

Skrell og del søtpotet og potet i biter. Kok møre i lettsaltet vann, ca. 20 minutter. Hell av vannet og la dampe av. Mos med smør og fløte. Smak til med salt og pepper.

2

Bank mørbradskivene flate og møre med en kjøtthammer. Ha mel, salt og pepper i en dyp tallerken. Pisk egget lett og ha i en annen dyp tallerken og ha finraspete brødsmuler i en tredje. Vend kjøttskivene i mel, så egg og så brødsmuler.

3

Stek kjøttet raskt på begge sider på høy varme i en panne med smør.

4

Skrell betene og skjær beter, fennikel og reddiker i tynne skiver på en mandolin. La de ligge litt i isvann så de holder seg sprø. Tørk av og vend med kjørvel, salt, pepper, olivenolje og sitronsaft.

5

Server kjøttet med søtpotetmos og betesalat.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh

Ingredienser

Urfe Mørbrad, i tynne skiver	700-800 g
Hvetemel	1 dl
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Prior Egg	2 stk
Surdeigsbrød, finraspet	2 dl
Smør til steking	

Søtpotetpuré

Søtpoteter	2 stk
Poteter	2 stk
Smør	3 ss

Søtpotetpuré

Frisk betesalat

Fløte	1,5 dl
Salt og pepper	

Frisk betesalat

Beter	3-4 stk
Fennikel	1 stk
Reddiker	1 bunt
Frisk kjørvel	
Salt og pepper	
God olivenolje	4 ss
Sitron	0,5 stk