

Oppskrift

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



1. 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 kjørvell, salt, pepper, olivenolje og sitronsaft.

5. Server kjøttet med søtpotetmos og betesalat.

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

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