

Oppskrift

Tartar av indrefilet med sild, pepperrotkrem, vaktel eggeplomme, rødbetesirup og rugsmuler



Denne oppskriften er laget i samarbeid med Det norske kokkelandslaget i 2011.
Kokk: Alexander Berg

Tartar

Skjær opp indrefilet i småterninger og smak til med salt, pepper, sitronzest og reven pepperot. Skjær til sildefiletene så de passer oppi formen du skal forme tartaren i.

2

Pepperotkrem

Crème fraîche piskes stivt og smakes til med salt, pepper, sitron og masse revet pepperot. Fyll kremen på sprøytepose.

3

Rødbetsirup

Laken fra syltede rødbeter (hjemmelaget eller fra glass) kokes opp og justeres med sukker og sitronsaft. Kok så inn til sirupkonsistens.

4

Rugsmuler

Rugbrød (gjerne noen dager gammelt) toastes sprøtt i ovnen og knuses til smuler.

5

Anrett og topp med vakteleggeplomme og reven pepperot.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Indrefilet Gilde Ekstra



Ingredienser

Gilde Indrefilet	200 g
Kryddersildfilet	8 stk
Crème fraîche	3 dl
Rødbeter	100 g
Vaktelegg	8 stk
Sitron	2 stk

Sukker

50 g

Salt, pepper og pepperrot etter smak