

Oppskrift

Skotske egg med betesalat



1

Betesalat

Skrell beter og gulrøtter. Høvle betene, gulrøttene og fennikel fint med en mandolin. Visp sammen ingrediensene til vinaigretten og vend med grønnsakene.

2

Kok opp vann og kok egg i 4-6 minutter til bløtkokte. Legg over i iskaldt vann til avkjølt. Skrell og legg til side.

3

Elt krydder inn i kjøttdeigen, del i fire og press til flate disker, gjerne på litt plastfolie. Pakk hvert egg inn i kjøttdeig. Pass på at det er helt dekket og et jevnt lag rundt egget.

4

Ha mel i en dyp tallerken, pisket egg i en annen og panko i en tredje. Dypp eggene først i mel, så egg og så panko til helt dekket med panering.

5

Varm olje i en stor gryte (5-6 cm full) til ca. 180 °C og friter eggene til gyllenbrune, 5-6 minutter. Vend på dem underveis. La renne av seg på litt kjøkkenpapir og server med betesalat.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Prior Egg	4 stk
Prior Kjøttdeig av kylling	250 g
Gurkemeie	1 ts
Salt og pepper	
Olje til fritering	
Panering	
Hvetemel	2 dl
Prior Egg	2 stk
Brødkrumme/panko	2 dl

Betesalat

Gulbeter 2 stk

Gule gulrøtter 2 stk

Fennikel 0,5 stk

Sennep-vinaigrette

Sitronsaft 2 ss

Olivenolje 4 ss

Dijonsennep 1-2 ts

Salt og pepper