

Oppskrift

Klassisk kalvetartar & Vitello tonnato av Gilde

Gullkalv



1

Klassisk kalvetartar

Skjær kalv flatbiff i tynne skiver og hakk til tartar. Smaksett med salt, pepper, litt olivenolje og zesten av en halv sitron.

Form tartaren slik du ønsker, men unngå å lage den for kompakt.

Server med estragonmajones og speket eggeplomme.

2

Speket eggeplomme

Ha et fint lag med salt i en liten boks. Legg eggeplommene forsiktig ned i saltet uten at det går hull på dem. Ha et lag med fint salt til det dekker plommene. Dette bør stå og spekes i ca. en uke.

Fjern eggeplommene fra saltet. Disse kan oppbevares i lufttett boks i lang tid.

Riv den spekede eggeplommen over tartaren med et zestjern.

3

Vitello Tonnato

Brun kalv flatbiff i litt smør og olje. Sett den i ovnen på 140 °C og stek til kjernetemperatur 50 °C. La den hvile på benken i 30 minutter før du setter den til avkjøling.

4

Tunfiskmajo

Hakk opp tunfisk og kapers og tilsett sitronsaft. Bland det hele inn i majonesen.

Skjær kalv flatbiff i tynne skiver og dander luftig på tallerken. Ha små skjeer med tunfiskmajones på kjøttet og riv godt med parmesan over.

Pynt med kapers og dra gjerne en runde med pepperkvernen over det hele til slutt.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Flatbiff u/Filet Pk



Gullkalv Flatbiff u/Filet Fr Pk



Ingredienser

Klassisk kalvetartar

Gilde Gullkalv Flatbiff 500 g

Sitron, skallet 0,5 stk

Olivenolje 1 ss

Salt og pepper

Speket eggeplomme

Salt

Eggeplommer

Vitello Tonnato

Gilde Gullkalv Flatbiff, hel 1 stk

Olje/smør til steking

Tunfiskmajo

Sitron, saften 0,25 stk

Kapers 1 ss

Tunfisk i olje, hermetisk 200 g

Majones 400 g