

Oppskrift

Steak Haché med Potet Parisienne og peppersaus



1

Potet Parisienne

Bruk en parisienneskje for å forme små potetkuler, eller skjær potetene i små terninger.

Kok potetkulene i lettsaltet vann til de er møre, ca. 10 minutter. Tørk dem godt.

Varm smør og olje i en panne og stek potetene til de er gylne. Krydre med salt og pepper, og dryss over friske urter før servering.

2

Peppersaus

Smelt smør i en kjele, og stek sjalottløk og hvitløk mykt. Tilsett knust sort pepper og la det surre i ett minutt. Hell i konjakk og la alkoholen fordampe. Tilsett fløte. La sausen småkoke til den tykner, smak til med salt og eventuelt mer pepper.

3

Steak Haché

Vær forsiktig når du tar Steak Haché ut av pakken. Bruk gjerne stekespade. Varm olje i en stekepanne og brun Steak Haché på begge sider til mørk gyllen. Tilsett smør, dra pannen av varmen og øs med smør. La hvile i pannen.

4

Salat og dressing

Vask og riv salat, finsnitt fennikel på mandolin og bland med frisk estragon. Rist sammen olivenolje og hvitvinseddik, krydre med salt og pepper. Hell dressingen over salaten ved servering.

5

Servering

Legg Potet Parisienne og Steak Haché på varme tallerkener, øs over peppersaus ved servering og server med grønn salat.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Steak Hache 150g 0,6kg Enh



Ingredienser

Potet Parisienne

Poteter

500 g

Potet Parisienne

Peppersaus

Steak Haché

Grønn salat med fennikel og estragon

Dressing

Smør	30 g
Olivenolje	15 ml
Salt og pepper	

Peppersaus

Smør	30 g
Sjalottløk, finhakket	20 g
Hvitløk, finhakket	5 g
Knust sort pepper	10 g
Konjakk (kan sløyfes)	1 dl
Kremfløte	2 dl
Salt etter smak	

Steak Haché

Gilde Gullkalv Steak Haché	4 stk
Olje til steking	30 ml
Smør til steking	30 g
Salt og pepper	

Grønn salat med fennikel og estragon

Grønn salat	150 g
-------------	-------

Fenikkel	50 g
----------	------

Estragon	5 g
----------	-----

Dressing

Olivenolje	30 ml
------------	-------

Hvitvinseddik	15 ml
---------------	-------

Salt og pepper