



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

KALVEKØD MED SERRANO OG GORGONZOLA

INGREDIENSER

- 6 skiver kalvekød tykkelse ca. 5-10 mm
- 100 g. gorgonzola - gerne stærk!
- 6 skiver serranoskinke
- 1 spsk jomfru olivenolie - gerne tartufo nero (sort trøffel)
- sort peber - groft kværnet

FREMGANGSMÅDE

1. Læg en skive serranoskinke på hvert stykke kød og fæstn det med et træspyd
2. Skær gorgonzolaen i lange smalle stykker
3. Varm olivenolien på en pande og steg kødet ved god varme, 2-3 minutter på hver side
4. Læg gorgonzolaen på serrano siden og lad den smelte let, afslut med hurtig svitsning på serrano siden
5. Krydr godt med peber og server med salte kartofler og champignon sauce

Tip: Gorgonzolaen kan osse smeltes på panden uden kødet, og bruges som sauce ved siden af kødet.

SALTE KARTOFLER - INGREDIENSER

- 1200 g. små nemme kartofler
- 3 spsk groft salt
- 1 l vand

FREMGANGSMÅDE

1. Kartoflerne kommes i en gryde med vand og bringes op til kog
2. Tilsæt salt
3. Skru ned og lad kartoflerne små koge i yderligere 15 min

Fortsættes næste side...





Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

4. Hæld vandet fra, behold dog 1 dl tilbage og lad denne koge ind. Ryst regel mæssigt gryden så saltet til sidst fæstner sig til kartoflerne

CHAMPINON SAUCE - INGREDIENSER

400 g. champignon
50 g. smør
2 dl. fløde
4 dl. letmælk
1 grøntsags boullion - 10 g
Mel til jævning

FREMGANGSMÅDE

1. Smøret kommes i en gryde og svits champignon til de begynder at tage farve
2. Tilsæt mælk, fløde og boullion terning
3. Bring saucen i kog
4. Saucen jævnes med mel.
5. Smag til med salt og peber

Serveres med en kraftig rødvin (Italiensk selvfølgelig)...

*Retten er en gammel familie opskrift fra området Greve i Chianti.
Men prøv den... Den er guddommelig. Bon Appetit!*

INDSENDT AF: MARTIN KRISTENSEN, 9700 BRØNDERSLEV

