



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

OPSKRIFTSKONKURRENCE



RESTEMAD

Når man til gæster har serveret f.eks culotte eller roastbeef, så er der gerne rester af det skiveskårne lækre kød, som måske på grund af tykkelsen ikke er så velegnet til pålæg.

Skær skiverne i strimler, svits dem et kort øjeblik i olie. Tilsæt wok-grønsager (frosset færdigblanding) - svits til grønsagerne er optøet- tilsæt ½ dl soya.

Det smager skønt som fyld i pitabrød eller madpandekager.

INSENDT AF: GUNHILD FREDERIKSEN, MIDDELFART

Se flere opskrifter på kildegaarden.com

