

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Chevretoast med lammentrecôte, rödbetor, kanderade valnötter och örtig sallad



Chevretoast med lammentrecôte, rödbetor, kanderade valnötter och örtig sallad



Spara i dina favoriter

Här är recept på en riktig pangrätt. Jag väljer också att använda proteinet, i detta fallet lamm mer som en smaksättning än som huvudråvara. Kombinationen med de kanderade valnötterna, rödbetorna och osten är super. Testa och se själv.

Så här gör du:

1. Blanda ättika, socker och vatten och rör tills sockret löst sig. Tillsätt skivad rödlök och låt ligga i minst 1h.
2. Lägg valnötter i en torr panna och rosta någon minut tills de fått lite färg. Ringla över honung och fortsätt rosta tills de blivit lite karamelliserade. Lägg på en tallrik och låt svalna. Hacka grovt.
3. Riv rödbetorna grovt på rivjärn. Torka av med hushållspapper.
4. Salta och peppra köttet runt om och stek på hög värme i panna med lite olja och smör. Bryn köttet snabbt runt om tills det fått fin färg. Lägg köttet på plåt och baka i ugnen tills 56C. Låt vila minst 15 min innan du börjar skära upp det i tunna skivor.
5. Skär brödet i lämplig tjocklek. Lägg på rivna rödbetor och ringla över lite olivolja. Lägg på plåt och kör i ugnen på 200C i 10 min. Lägg på smulad chevre och kör in i ugnen igen på 5-10 min tills fin färg.
6. Mixa sallad, picklad rödlök och rejält med rosmarin i en bunke. Innan servering dressar du salladen med lite olivolja, flingsalt och svartpeppar. Blanda runt och lägg på tallrik. Toppa med valnötterna.
7. Lägg toasten bredvid salladen på tallriken och toppa med köttet. Avsluta med att ringla över lite balsamico och hugg in.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept - Les Dauphins Côte du Rhône Organic >>

Receptet är för två personer.

- 200 gr Lammentrecote
- 2 st brödskivor (levain eller grekiskt lantbröd eller liknande)
- 2 st rödbetor
- 2 cm tjocka skivor chevre
- 1 dl ättika
- 1,5 dl socker
- 1,5 dl vatten
- Rödlök
- Valnötter
- 1 msk honung
- Machesallad och rucola eller valfri mix
- 1 kruka rosmarin
- Balsamicovinäger
- Olivolja, salt, svartpeppar



Rabatter för 55 plus

Bli medlem nu!

Nästa steg >>

Ta del av erbjudandet