

KALVETATAR MED STENBIDERROGN, URTEMAYONNAISE OG RODFRUGTCHIPS



URTEMAYONNAISE

Ingredienser:

- 8 dl raps olie
- 4 æg
- 4 tsk Dijon sennep
- 4 tsk æblecidereddike
- 4 tsk salt
- 4 håndfuld blandede urter (persille og basilikum)
- Salt, peber og citronsaft til tilsmagning

Fremgangsmåde:

- Find en stavblender og et tilhørende højt cylinder glas - glasset skal være stort nok til at stavblenderen kan gå i.
- Kom forsigtigt æggeblomme ned i glasset, så de ikke går i stykker.
- Drys derefter æggeblomme med 1 tsk salt.
- Kom derefter forsigtigt sennep, eddike og olie deri.
- Kom stavblenderen helt ned til æggeblomme og start der, kort efter tager du stavblenderen op og ned imens det tykner.
- Kom grofthakkede urter deri og kød igen, til de er godt blandede.
- Smag til med citron, salt og peber.

Rodfrugtchips

Ingredienser:

- 3 kartofler
- 2 persillerødder
- 1 pastinak
- 2 gulerødder
- olivenolie
- flagesalt

Fremgangsmåde:

- Rodfrugterne skæres i papirtynde skiver, enten på et mandolinjern eller med en skrællekniv.
- Kom skiverne i en skål med lidt olivenolie, og sørg for, at alle rodfrugter bliver vendt i olie.
- Beklæd en bageplade med bagepapir, og læg skiverne på. De må ikke overlappe hinanden.
- IKKE SALTE ENDNU!
- Bag nu rodfrugtskiverne i en forvarmet ovn ved 190 grader varmluft, i ca. 8 min, eller til de er gyldne og sprøde.
- Tag chipsene ud af ovnen og drys med lidt flagesalt.

Kalvetatar

(til 4 personer)

Ingredienser:

- 500 g kalve inderlår
- 200 g stenbiderrogn
- 15 g olivenolie
- salt og friskkværnet peber
- 0,5 bundt brøndkarse

Fremgangsmåde:

- Vend tatarer sammen med halvdelen af stenbiderroggen og smag til med salt, peber og en lille smule olivenolie.
- Anret tartaren med krydderurtermayo, rodfrugtchips, det resterende stenbiderrogn og brøndkarse på toppen.