

Image not found or type unknown



Oppskrift

Storfé indrefilet med røbbetsalat og pepperrotkrem

Image not found or type unknown



Indrefilet på grillen er en sikker vinner for de aller fleste!

1

Slik gjør du

Del potetene i to og kok de møre. Når potetene er møre deler du polkabeter og neper i syltynne skiver og legg de i isvann.

2

Bland crème fraiche med revet pepperrot, salt, pepper saft og skal fra en sitron. Smak til og sett til siden.

3

Lag salat av nypoter, polkabeter, neper, brønnkarse og vakre spiselige blomster.

4

Grill eller stek kjøttet og server sammen med potetsalaten og den sterke pepperrotkremen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Bruk steketermometer når du griller! For å få kjøttet lyserosa bør kjernetemperaturen være på 63 °C

Ingredienser

Du trenger

Gilde Svin indrefilet	800 g
Nypoteter	400 g
Rødbeter	4 stk
Neper	2 stk
Brønnskarse	

Pepperrotkrem

Pepperrotkrem	1 bit (ca 2 cm)
Crème fraîche	1 dl
Sitron (saft og revet skall)	0,5 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose