

Revet pinnekjøtt med rødkålsalat og søtpotetaioli



Herlig pinnekjøttrett med rødkålsalat og søtpotet aioli i tortillalefse.

1

Slik gjør du

Skjær kålen i tynne strimler. Tørrist nøttene og legg de sammen med kålen. Vend inn tranebær som er surret lett i litt honning i stekepanne noen minutter. Hell over olje, eddik og pepper. Bland godt sammen.

2

Søtpotetaioli

Skrell søtpoteten og del den i småbiter. Kok den myk. Ha den i en blender og ha i hvitløk og egg. Kjør rolig og hell oppi olje i en tynn stråle. Kjør hurtigere og lag en slett søtpotetaioli. Smak til med salt, sitron og pepper

3

Servér

Servér pinnekjøttet i tortilla eller lefser. Ha over rødkålssalat, søtpotetaioli og eventuelt litt klementin eller appelsin i biter.

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pinnekjøtt	400 g
Tortillalefser	8 stk
Rødkål	0,25 stk
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	2 dl
Tranebær	2 dl
Honning	2 ss
Olivenolje	2 ss
Hvitvinseddik	1 ss
Pepper	
Klementiner	etter ønske

Søtpotetaioli

Søtpotet	150 g
Eggeplomme	2 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Rapsolje	1,5 dl
Salt & Pepper	
Sitron	mengde etter ønske

Allergener

- Gluten

Nøtter

- Egg