

HÉJAS EGÉSZ BURGONYA SALÁTÁVAL, SÜLT MARHÁVAL ÉS



Hozzávalók

- 10 Aviko Héjas egész burgonya
- 100 ml repceolaj
- 100 g reszelt ementáli sajt
- só és bors - ízlés szerint
- 30 g friss zöldfűszer (petrezselyem, kapor, kakukkfű, rozsmaring, menta)
- 200 g puha vaj
- só, bors, őrölt chili paprika
- 20 ml citromlé
- 10 marhaszelet (körülbelül 120 g/adag)
- só és bors
- olívaolaj sütéshez
- 200 g készen kapható salátakeverék

Héjas egész burgonya salátával, sült marhával és zöldfűszeres vajjal - Aviko Food Service

Héjas egész burgonya salátával, sült marhával és zöldfűszeres vajjal - Aviko Food Service Elkészítés Keverjük össze a vajat a finomra vágott zöldfűszerekkel, majd formázzuk rúddá és alufóliával beborítva tegyük a hűtőbe legalább egy órára. Fűszerezzük a marhaszeleteket sóval és borssal, és süssük meg egy kevés olívaolajon. Hagyjuk őket pihenni 5-7 percig, majd vágjuk fel vékony csíkokra vagy kockákra. Készítsük el a salátát - locsoljuk meg citromlével, a repceolaj felével és fűszerezzük ízlés szerint. A csomagoláson leírtak szerint készítsük el az Aviko Héjas egész burgonyákat. Vágjunk egy vékony éket minden burgonyába és a kikapart burgonyát keverjük össze a repceolaj maradékával, a reszelt ementáli sajttal, sóval és borssal. A keveréket kanalazzuk vissza a burgonyákba. A salátába forgassuk bele a marhacsíkokat és a burgonyákra halmozva tegyük be forró sütőbe 3-4 percre. A megszilárdult fűszervajat vágjuk vékony szeletekre. Vegyük ki a burgonyákat a sütőből, mindegyikre helyezzünk egy szelet fűszervajat. A tányérokra helyezzünk egy - egy burgonyát, a maradék salátát pedig külön tálkában adjuk mellé. Elkészítési tipp A marhaszeletet helyettesíthetjük szeletelt bacon szalonnával is.

Elkészítés

Keverjük össze a vajat a finomra vágott zöldfűszerekkel, majd formázzuk rúddá és alufóliával beborítva tegyük a hűtőbe legalább egy órára. Fűszerezzük a marhaszeleteket sóval és borssal, és süssük meg egy kevés olívaolajon. Hagyjuk őket pihenni 5-7 percig, majd vágjuk fel vékony csíkokra vagy kockákra. Készítsük el a salátát - locsoljuk meg citromlével, a repceolaj felével és fűszerezzük ízlés szerint. A csomagoláson leírtak szerint készítsük el az Aviko Héjas egész burgonyákat. Vágjunk egy vékony éket minden burgonyába és a kikapart burgonyát keverjük össze a repceolaj maradékával, a reszelt ementáli sajttal, sóval és borssal. A keveréket kanalazzuk vissza a burgonyákba. A salátába forgassuk bele a marhacsíkokat és a burgonyákra halmozva tegyük be forró sütőbe 3-4 percre. A megszilárdult fűszervajat vágjuk vékony szeletekre. Vegyük ki a burgonyákat a sütőből, mindegyikre helyezzünk egy szelet fűszervajat. A tányérokra helyezzünk egy - egy burgonyát, a maradék salátát pedig külön tálkában adjuk mellé.



Je kunt zoveel meer (met Aviko)