

PARISARE.

Vår variant på Parisare – en klassiker skapad på köttfärs, rödbetor, kapris och ägg. Serveras med fördel på ett knaperstekt bröd.

👤 ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 kg Fast potatis
250 g Nötfärs
4 st Ägg
1/2 dl Rödbetor, inlagda /finhackade
1 st Gul lök
2 msk Kapris i lag
1 knippe Basilika
1 st Surdegsbröd
Svartpeppar och salt,
efter tycke och smak
1 förp Jamon Serrano
1 st Vitlöksklyfta

Smör eller olivolja till stekning



GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda nötfärs tillsammans med 1 ägg, kapris och de hackade rödbetorna i en skål.
2. Fräs på köttfärsblandningen och strimlad lök i en het stekpanna med olivolja eller smör. Smaka av med salt och peppar.
3. Knäck ner äggen ovanpå köttfärsblandningen, toppa med Jamon Serrano. Låt tillagas på svag värme tills äggen är klara.
4. Skiva upp brödet, stek i smör eller olja. Vänd ofta och ta upp dem när de fått en krispig yta, dra med vitlöksklyftan över brödet.
5. Toppa de stekta brödsnivorna med köttfärs och äggen. Dekorera med basilika – njut! Perfekt som lunch eller enklare middag.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se