



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Soppkrydret storfe i Piadinabrød med lettbrunet løk, fries, syrlig kålsalat og tyttebær-rømme

Fries og brød

1 stk bakepotet
1 pk piadina

Brunet løk

1 stk gul løk
🏠 1 ts sukker
🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik
🏠 1 ts smør*

Syrlig kålsalat

1 bunt timian
1 stk fennikel
150 g hodekål
🏠 ½ dl
eplesider-/hvitvinseddik
🏠 3 ss sukker
🏠 1 dl vann

Soppkrydret storfe

250 g langtidskokt
storfebog
½-1 pakke
sopp-/porcinipulver
½-1 pose glutenfri
soyasaus

Servering

½-1 pakke lettbrømme
1 pakke rørte tyttebær

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Fries og brød:** Skyll og kutt poteten i tynne staver. Fordel stavene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje salt og pepper. Stek friesene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne og møre. Vend på dem et par ganger underveis for et jevnere resultat. Legg piadinabrødene på brettet med potetene når det gjenstår 5 minutter av steketiden.
- 3 **Brunet løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek løken under omrøring i omtrent 5 minutter, til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper, og rør inn 1 ts sukker og 1 ss eddik. Stek løken i ett minutt til, og ha den over i en skål.
- 4 **Syrlig kålsalat:** Skyll timianen, og dra bladene grovt av stilkene. Kok opp ½ dl eddik, 3 ss sukker og 1 dl vann i en liten kjele. Trekk kjelen av varmen og vend inn timianbladene. Skyll fennikelen, og kutt den og kålen i tynne skiver. Ha skivene i en bolle, og vend inn syltelaken. Krydre med litt salt og pepper, og la det hele trekke frem til servering, men vend på det et par ganger underveis.
- 5 **Soppkrydret storfe:** Kutt kjøttet i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet under omrøring i omtrent 4 minutter, eller til det har fått en stekeskorpe. Smak til med soppulveret og soyasausen.
- 6 **Servering:** Vend sammen rømmen og de rørte tyttebærene i en skål. Fyll piadinabrødene med løken, kålsalaten, soppen og kjøttet. Topp med tyttebær-rømmen og server friesene til retten.

Tips fra kokken: Putt friesene inni brødene sammen med resten av fyllet.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ