

Karbonader med spidskålssalat og purløgscreme



Ingredienser:

- 600 g hakket svinekød
- ½ tsk salt
- Groft kværnet peber
- ½ dl rugmel
- Smør til stegning
- 1 pk bacon i skiver
- 100 g rugbrød
- 1 spidskål
- 150 g sukkersnaps
- 1 stor håndfuld rucola
- 150 g cremefraiche 18%
- ¼ dl citronsaft
- 1 bdt purløg
- Salt peber

How to:

1. Form kødet til fire karbonader, vend dem i salt, peber og mel
2. Steg karbonaderne
3. Steg baconskiverne og bræk dem i mindre stykker
4. Snit spidskålen, snit ærterne på langs og bland det med rucola, rugbrød og bacon
5. Findel creme cremefraiche, citronsaft og purløg med en stavblender til en cremet masse og smag til med salt og peber