



Wienerschnitzel med frisk salsa

MADS OG DAVID I KØKKENET - TV ØST-21. APRIL 2018

2 schnitzler af kalvekød
1 æg
rigeligt rasp
masser af smør til stegning

1 rød peberfrugt
1-2 stilke bladselleri
8-10 cherrytomater
frisk koriander efter smag
1 tsk. balsamico
2 tsk. olivenolie
salt og peber

100 gr. mascarpone
1/2 agurk
springløg til pynt



Slå et æg ud i en dyb tallerken og pisk det let ud med en gaffel.

Skær kødet ud i mindre stykker og vend kødet i ægget og derefter i rasp.

Smelt smørret på en pande og steg kødet ved fuld varme, når raspen får farve, skrues der lidt ned og tilsættes mere smør, hvor de steger færdige.

Del peberfrugten og skær den ud i mindre stykker. Skær bladselleri ud i små tern.

Del cherrytomaterne og fjern kernerne. Riv den friske koriander ud i mindre stykker med fingrene.

Vend det hele og smag til med salt og peber.

Snit springløgene fint. Lav små kugler med en ske eller små tern med kniv af en agurk.

Anret ved at smøre mascarponen i bunden af tallerkenen med en kniv. Læg kødet ovenpå og anret tomatsalaten ovenpå. Pynt med agurk og springløg.