

Image not found or type unknown



Oppskrift

Vitello tonnato

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Kok opp en kjele med vann og ha i eddik. Sett ned varmen når vannet koker. Knekk eggene oppi. Eggene skal trekke, ikke koke! Posjer eggene til de fortsatt er bløte i midten.

2

Surr spinat i smør til den faller sammen. Krydre med salt og pepper.

3

Legg tunfisk, kapers, majones og ansjos i en blender og kjør sammen til en jevn saus. Smak til med salt, pepper og sitronsaft.

4

Fordel spinat, kjøtt, tunfisksaus og posjerte egg på en av brødkivene. Pynt med sitronskive og kapers.

Produkter i denne oppskriften

Prior Solegg Frittgående 6 MLXL

Image not found or type unknown

Etedkt2pny

Ingredienser

Du trenger

Prior egg 4 stk
Kalvestek 12 tynne skiver
Eddik 0,5 dl
Spinat 500 g
Smør
Salt & Pepper 1 ss
Tunfisk 1 boks (i olje)
Kapers 4 ss
Majones 1 dla
Ansjosfilet 6 stk
Sitron 0,5 stk
Brød

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Fisk
- Gluten