



Når man har hjertet med i produktionen

Tilbud fra Slagteren & Kokken – uge 11 2018



Ugens tilbud

Nyrøgede unghanelår. Se vores opskrift på Cæsar salat med røgede unghanelår på bagsiden.

4 stk. **55,-**

Ugens færdigret

Gistrup Limousine – Osso buco med urter og bagt kartoffelmos.

Til 2 personer **79,-**

Ugens steg

Vores hjemmelavede Shepards pie med oksekød. Ca. 1 kg.

Pr. stk. **79,-**

Ugens salat

Pigerne har lavet en dejlig frisk fennikelsalat.

Pr. 100g **9,50**

Ekstra tilbud, der varmer

Gistrup Limousine – oksespidsbryst. Se vores opskrift på hjemmesiden: <http://www.slagteren-kokken.dk/oksespidsbryst-ovnen-braiserede-rodfrugter/>

Pr. 1/2 kg **44,50**

Ugens suppe

Dejlig hjemmelavet grønkålssuppe med flæsk og medister.

Pr. person **29,50**

Ugens pasta-hit

Agnolotti con sugo pomodori. Vores hjemmelavede små ravioli med kalvekød, salvie og en anelse trøffel – dertil en fantastisk tomatsauce med hvidvin og basilikum.

Pr. person **59,-**

Weekendmenu

Klar til at lune i ovnen i 20-25 minutter ved 180°C.

Slagterens hemmelige udskæring: FLAP MEAT – prøv det, det smager fantastisk! "Vildmose salat" med små Vildmosekartofler, grøntsager, friske krydderurter og en dressing af grov sennep, olivenolie og balsamico. Vores skønne æblesalat og dertil en kraftigt portvins okseglace.

Til 2 personer **145,-**

Ugens dessert

Marcipankage med chokolademandler og citronmousse.

Til 2 personer **50,-**

Top-lækker weekendmenu med dessert til 2 personer får du altså for KUN 195,-

Menuer til afhentning lørdag bestilles senest fredag kl. 10:00.



Nøvlingvej 21, 9260 Gistrup • Telefon 98 31 40 36 • www.slagteren-kokken.dk



www.facebook.com/SlagterenKokkenGistrup

Prøv en opskrift fra din slagter

Cæsarsalat med røget unghane lår



Til 4 personer

Ingredienser

- 4 røgede unghanelår
- 1 stort romaine salathovede eller to små
- 8-10 gode blommetomater
- 6 friske grønne asparges
- 4-6 skiver godt brød – (fx fra dag-gammelt brød fra La Bottega)
- 1 fed hvidløg
- Smør
- Parmesan, i flager

Dressing:

- 1 dl god mayonnaise (min favorit er hjemmelavet eller Hellmans)
- 2 ansjosfileter i olie
- 1 tsk. Worcestershire sauce
- 3 spsk. revet parmesan
- 1 fed knust hvidløg
- 1 spsk. citronsaft og gerne lidt revet citron skal. (husk økologisk citroner)
- Havsalt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Kog unghane lårene i 30 min. Lad dem køle lidt ned, så de er til at plukke kødet fra.

Skær skorperne fra brødet og skær det i 1,5 x 1,5 tern, hak hvidløget fint, rist nu brød croutonerne i smør og hvidløg til de er gyldne og sprøde. Læg dem på et stykke køkkenrulle så det lige suger det overskydende fedtstof.

Dressing: Blend alle ingredienserne og smag til med salt og peber til sidst (pas på ansjoser og worcester giver salt smag, så tilsæt salt til sidst).

Skyl salat og riv den i tilpas store stykker, skær tomaterne i små både og fjern evt kærnerne, knæk aspargesen, hvor de naturligt vil knække, skær den i ca 2 cm og rist dem på panden i smør i max 2 – 3 minutter.

Bland salaten sammen med tomat og asparges og vend dressing i (server evt lidt dressing ved siden af), fordel kyllingkødet, brød croutonerne og parmesan flagerne over salaten.

Velbekomme