

**SLAGTEREN & KOKKEN**

SIDEN 1994

— PRODUCERET I GISTRUP —

*Kvalitet, dyrevelfærd og respekt for håndværket***UGENS TILBUD FRA SLAGTEREN & KOKKEN**
UGE 37 2019**UGENS TILBUD**

Prøv de fantastiske svinekæbeklumper.
Se opskrift på side 2.

Pr. 100g 12,50**UGENS TILBUD**

Toscana schnitzler.

4 stk. 65,-**UGENS STEG**

Hjemmelavet nyrøget landskinke.

Pr. stk. 85,-**UGENS STEG**

Gistrup limousine. Gammeldags oksesteg
svøbt med vores hjemmelavede panchetta.
Grydesteges 2,5 timer.
Til 4 - 5 personer.

Pr. stk. 125,-**UGENS SUPPE**

Hjemmelavede gule ærter med flæsk og
medister.

Pr. person 29,50**UGENS FÆRDIGRET**

Kylling i karry med ris

Til 2 personer 85,-**UGENS SALAT**

Rebild salat.

Pr. 100g. 10,50**WEEKENDMENU**

Indbagt mørbrad, Rebild salat, smørstegte
kartofler med røget sesam samt skysauce.

Til 2 personer 155,-**UGENS DESSERT**

Hjemmelavet æble pannacotta.

Pr. person 29,50

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

SÅ ER DET SYLTETID IGEN

Prøv vores hjemmelavede, klassiske svinesylte.

Pr. stk. 32,50

Gistrup limousine kalvesylte med urter.

Pr. stk. 35,-

Gammeldags presset sylte.

Pr. 100g 15,95

PRØV EN OPSKRIFT FRA DIN SLAGTER

SVINEKÆBEKLUMPER

Klumperne vendes i mel, salt og peber, derefter skal de brunes i en gryde og tages op.

Løg, hvidløg og ingefær skæres i små tern og brunes i smør, når de er gyldne tilsæt en mørk øl og 2 dele vand, kom klumperne i sammen med frisk rosmarin og koncentreret tomatpuré, bring det i kog og lad det simre i ca. 1 time.



Tag klumperne op og si suppen. Tilsæt 50g 70% chokolade, jævn saucen og smag til med salt og peber.

Klumperne kan anrettes med spaltskinke om, eller kommes ned i saucen.

Serveres med aspargeskartofler og rodfrugter, som er svitset af på panden. Der kan vendes lidt sød fransk sennep i.

VELBEKOMME