

"pulled" ostronskivling i chipotlesås

4 pers

Ingredienser:

400 g ostronskivling
3 st chipotle
1 msk gul lök, hackad
1 st vitlöksklyfta (or)
1 msk Olivolja
400 g tomat, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skalet
0,5 dl farinsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Tillbehör t.ex.

cosmopolitan sallad
gurka
paprika
morot
röd lök
salladslök
koriander
nötter, hackade

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från Chipotlen och dela den i bitar och rosta på medelvärme i en torr stekpannan.

Skiva svampen i strimlor. Stek i några minuter i olja. Tillsätt lök och vitlök och fräs några minuter. Tillsätt chipotle, tomat, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, farinsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 1 timme. Smaka av med salt.

Servera i ett salladsblad med valfria tillbehör.



"pulled" ostronskivling i chipotlesås

4 pers

Ingredienser:

400 g ostronskivling
3 st chipotle
1 msk gul lök, hackad
1 st vitlöksklyfta (or)
1 msk Olivolja
400 g tomat, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skalet
0,5 dl farinsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Tillbehör t.ex.

cosmopolitan sallad
gurka
paprika
morot
röd lök
salladslök
koriander
nötter, hackade

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från Chipotlen och dela den i bitar och rosta på medelvärme i en torr stekpannan.

Skiva svampen i strimlor. Stek i några minuter i olja. Tillsätt lök och vitlök och fräs några minuter. Tillsätt chipotle, tomat, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, farinsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 1 timme. Smaka av med salt.

Servera i ett salladsblad med valfria tillbehör.



"pulled" ostronskivling i chipotlesås

4 pers

Ingredienser:

400 g ostronskivling
3 st chipotle
1 msk gul lök, hackad
1 st vitlöksklyfta (or)
1 msk Olivolja
400 g tomat, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skalet
0,5 dl farinsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Tillbehör t.ex.

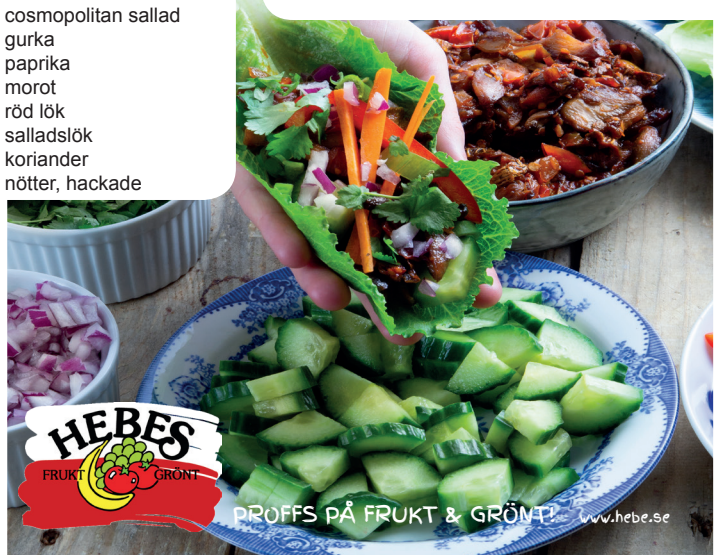
cosmopolitan sallad
gurka
paprika
morot
röd lök
salladslök
koriander
nötter, hackade

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från Chipotlen och dela den i bitar och rosta på medelvärme i en torr stekpannan.

Skiva svampen i strimlor. Stek i några minuter i olja. Tillsätt lök och vitlök och fräs några minuter. Tillsätt chipotle, tomat, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, farinsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 1 timme. Smaka av med salt.

Servera i ett salladsblad med valfria tillbehör.



"pulled" ostronskivling i chipotlesås

4 pers

Ingredienser:

400 g ostronskivling
3 st chipotle
1 msk gul lök, hackad
1 st vitlöksklyfta (or)
1 msk Olivolja
400 g tomat, hackade
2 msk balsamvinäger
1 st apelsin, saften
1 tsk apelsin, skalet
0,5 dl farinsocker
2 dl kaffe
1 tsk salt

Tillbehör t.ex.

cosmopolitan sallad
gurka
paprika
morot
röd lök
salladslök
koriander
nötter, hackade

Gör så här:

Ta bort stjälkarna från Chipotlen och dela den i bitar och rosta på medelvärme i en torr stekpannan.

Skiva svampen i strimlor. Stek i några minuter i olja. Tillsätt lök och vitlök och fräs några minuter. Tillsätt chipotle, tomat, balsamvinäger, apelsinskal, apelsinsaft, farinsocker och kaffe. Låt allt koka ihop till en glaze, ca 1 timme. Smaka av med salt.

Servera i ett salladsblad med valfria tillbehör.

