

BioMar den 9. februar 2011 på Hotel Legoland

Ørred bøffer af vores engelske kok Mike Everingham

550 g	Ørredfilet (tern på 1x1 cm)
2 dl	Mayonnaise
15 ml	Worcester sauce
1/2	Citron (saft og hakket kød)
1/3	Franskbrød (revet eller blended på food processor til brødkrumme)
3	Forårsløg
1/2 dl	purløg (fint skåret)
	Salt og peber
	Rasp til panering

- Ørredfilet, mayonnaise, Worcester sauce, citron, franskbrød, forårsløg og purløg vendes sammen og smages til med salt og peber.
- Farsen stilles i køleskabet og hviler til dagen efter.
- Farsen formes til bøffer, vendes i rasp og steges på panden i afklaret smør.
- God appetit ☺

