PULLED SVAMPE M. KÅL I PANDEKAGER

RÅVARER

Syltede rødløg:

- Udleveret fra køkkenet.

Tortilla:

- Udleveret fra køkkenet.
- Hent evt. ekstra i madboden, hvis du kan spise ½ mere.

Pulled svampe:

- 500 g blandede svampe
- Krydderiblanding fra køkkenet
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- ½ dl olie
- ½ dåse tomatpuré (70g, del dåsen i søskendesæt)
- ½ dl soya
- saft og skal fra ½ lime

Saltkrammet kål:

- 1 spidskål
- 2 tsk salt
- 2 tsk sukker
- 2 spsk citronsaft

Dressing:

- 1 bøtte creme fraiche
- ½ tsk salt
- 1 fed hvidløg
- saft og skal fra ¼ citron

HUSK AT VASKE HÆNDER

PÅ SNITTEBORDET

Pulled svampe:

- Tjek svampe for jord, og rens dem under vand. Riv svampene i tynde strimler og kom dem i en skål.
- Pil og hak løg og hvidløg, kom det i en skål.

Saltkrammet kål:

- Skyl kålen godt, fjern de yderste blade hvis de er brune/for grove.
- Halver kålen på den lange led. Snit kålen i fine strimler (½ cm) ned til stokken.
- Fjern stokken og snit resten af kålen.
- Put kålen i en skål, tilsæt salt, sukker og citron.
- Massér kålen med hænderne til den bliver blødere og mere våd.
- Lad den hvile ca. 5-7 minutter.
- Smag gerne til med mere salt, sukker eller citron.

Dressing:

- Pil og snit hvidløget meget fint. Kom det i en skål.
- Riv skallen af citron.
- Bland creme fraiche med citronskal, hvidløg og salt.
- Smag til med salt og citronsaft.

PÅ BÅLET

Pulled svampe:

- Varm panden op, tilsæt olie og rist svampene af.
- Når alle svampene er steg godt af og er blevet gyldne, tilsættes løg og hvidløg. Lad det stege i 5 minutter. Her skal varmen være intense gløder.
- Tilsæt nu tomatpuré og lad det stege i et par minutter.
- Tilsæt nu krydderiblandingen, soya, limesaft og limeskal.
- Tag panden med svampe af bålet. Læg låg på panden, så svampene kan holde sig varme, indtil de skal spises.

MÅLTIDET

- Stil det hele klar som en mexicansk buffet. Alle samler selv sin tortilla med svampe, kål, syltede rødløg og dressing.
- Velbekomme!