



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 40-45 min)

Tatar på 2 måder

- vegetarisk



Februar 2023

Ingredienser

Svampetatar:
400 gr champignon
0,5 dl sød soya
1 spsk oystersauce
mayonnaise
karse
Sellerimos:
200 gr selleri
1 spsk smør
0,5 dl mælk
salt/peber

Rødbedetatar:
400 gr rødbede
olivenolie
0,5 dl sød soya
1 spsk hoisinsauce
mayonnaise
karse
2 avocado
1 lime
salt/peber

1. Prep: Svampetatar: Kom alle ingredienser på en varm pande, køl af og hak i minihakker. Kog selleri og mos med smør og mælk. Husk veganske produkter kan bruges.

Rødbedetatar: Kom alle ingredienser i et ovnfast fad. Bag i 35 minutter, køl af og hak i minihakker. Skær avocado i tern, vend i juice fra lime.

2. Brug en udstikker på 10 cm til at forme med. Svampetatar: Anret først sellerimos med en ske. Pres godt ud i ringen, så den bliver robust og stabil. Det samme gør du ved lag 2: Dine hakkede svampe. **Rødbedetatar:** Anret først hakket avocado, dernæst lag 2: Dine hakkede, bagte rødbeder.

3. Begge versioner: Top af med mayonnaise, salt og peber - og drys med karse.

Ekstra tip: Lav dine egne koldhævede flutes dertil. Til 2 stk: 25 gr gær, 4 dl lunkent vand, 400 gr hvedemel [lidt ad gangen, og mere hvis dejen er for våd], 2 tsk rørsukker, 1 tsk salt, salt/peber, olivenolie.

Gær udrøres i det lunkne vand, sammen med sukker. Tilsæt herefter først cirka 50% mel og rør godt. Tilsæt derefter det øvrige mel lidt efter lidt. Tilsæt først salt nu og vend det godt i dejen. Dejen skal være fast, men må gerne klistre lidt. Dæk den med husholdningsfilm og stil på køl i mindst 8 timer. Når det er tid: Del dejen i 2 og form den i 2 lange pølser, som du snor, og hver ende folder du pænt ind under sig selv. Dryp med olivenolie og drys med salt og peber. Bag dem ved 180 grader varmluft i ca. 30 minutter til de er gyldne og lyder dejligt "hule", når du banker på dem.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE