



Mad der bare holder

- direkte fra glas

Vi lægger vægt på at bruge ærlige råvarer, at lave maden fra bunden af og så bruger vi ingen tilsætningsstoffer
Facebook: [Mad Der Bare Holder](#)
www.detholder.dk
Instagram: [mad_der_bare_holder](#)

Kalvekød med svampe i gorgonzolasauce

Velsmagende kalvekødsret med god smag fra Østershat, Bøgehat og gorgonzolasauce. Går godt med pasta til.

Tilberedning

Varm langsomt indholdet fra glas op i en gryde. Saucens konsistens kan justeres med 1-4 spsk majsstivelse rørt op i lidt koldt vand. Tilsættes først når retten koger. Tilsæt lidt af gangen. Tykner ikke så hurtigt.

Alternativt kan du hælde væden fra pasta to minutter før de er færdige og komme den varme sauce ned til pasta. Den vil så opsuge saucen. Når næsten alt sauce er væk, anrettes pasta på et fad og kød og svampe fordeles på toppen. Pynt gerne med frisk persille på toppen

Server gerne en frisk salat som tilbehør f.eks. rucolla, tomat, agurk og lidt rå fintsnittet rødløg. Olie/eddike dressing med en smule sennep kommes på toppen

Retten kan forlænges ved at tilsætte mere hvidvin og piskefløde. Grønne bønner vil også være godt.

Indhold:

Kalv, løg, hvidløg, østershat, bøgehat, gorgonzola, hvidvin, piskefløde, rørsukker, salt, rosmarin

Sikkerhed:

Indholdet i glasset er varmebehandlet under tryk, og kan derfor opbevares ved stuetemperatur mindst 1 år efter produktionsdato

Før anvendelse tjek at låget fortsat buler nedad i glasset og er hårdt at trykke på. Kan låget "klikke" når der trykkes på det, skal glasset kasseres