

Iberico Burger med Kartoffelmayo

Iberico eller sortfodsgris. Denne fantastiske gris går frit omkring i skovene i Spanien og spiser sig store og fede i deres yndlingsfoder: Agern – og kødet smager fantastisk.

Det hakkede kød har vi formet, krydret og grillet

Frisk spinat er dampet på pande og overhældt med citronsaft

Masser af bløde løg giver den søde smag som modspil til den "sure" salat.

Kartoffel mayonnaise:

1 helt æg

1 tsk dijon sennep

Lidt salt

1-2 dl solsikkeolie

1 kogt bagekartoffel

Æg, sennep, salt kommer i et højt blenderglas og blendes mens du tilsætter olie i en tynd stråle. Når mayonnaise har den ønskede konsistens, blendes den kogte kartoffel i.

En frisk Riesling giver skøn syre til retten.



C&G Herzog C Riesling

Krystalklar i farven og med en duft af urter. Smager af kandiserede citrusfrugter. Afbalanceret og stor friskhed. Komplex i aroma, fyldig smag og stort modningspotentiale.

Tysk kvalitets riesling, med en meget ren, forfriskende og naturlig syre.





www.vinogmad.dk

