

Steakburger med ærtemos og sweetpotato fritter

En opgraderet burger med lækkert tilbehør

Briosche burgerboller

Oksemørbrad

Salat

Frosne ærter

Smør

Hvidløg

Søde kartofler

Olie

salt



Start med at skære de søde kartofler i lange stave, dryp med olie og salt, og bag i ovnen ved 200 grader i ca 30 min.

Steg mørbraden hel, og lad den hvile.

Imens sætter du en lille gryde over med smør, rist hvidløget heri, og tilsæt ærterne og en lille smule vand, kog til vandet er væk, og tilsæt mere smør og blend til en dejlig ærtemos.

Server med en Weinwerkstatt rødvin, som har en strålende rubinrød farve med violette refleksioner. Denne rødvin er modnet i barrique fade som fuldender denne vin med lækre trænoter. Skøn aroma af friske kirsebær og hindbær. På ganen har denne vin noter af svesker, mokka og mørk chokolade.

Selvom navnet direkte oversat betyder sort riesling er druen faktisk en mutation af Spätburgunder (Pinot Noir). Enjoy!

