

Oppskrifter 15.11.2003 - Klubbmøte hos Jan Øve

Hvalbiff m/salsa

ca. 600 g hvalkjøtt i tynne skiver
grov malt pepper
salt
smør til steking

Salsa:

2 modne avokadoer i terninger
saft av 1 sitron
4 modne tomater i terninger
1 grønn finhakket chilipepper
1 fedd finhakket hvitløk
1 grønn paprika i terninger
1 hakket hvitløk
1 dl olivenolje
salt og pepper
frisk koriander

Dynk avokadoterningene med sitronsaft. Bland alle ingrediensene til salsaen og smak til. Dryss pepper på kjøttskivene og stek dem raskt i smør. Dryss på salt ved servering. Server kjøttet med salsa på toppen.

Drikke

Terra Degli Sangiove