



Förrätt

Grön sparris
Bacon
Röda och gula körsbärstomater
Färsk mynta
Citroner

Lägg bacon på skärbrädan
Fördela 2-3 sparris stjälkar
Dela gula och röda tomater
Mynta
Rulla ihop

Lägg i en form
Dela citronerna och slå över lite olja
Grädda i ugnen i 175 grader
Ta de varma citronerna och pressa över sparrisen
Klart att servera.

Biff sallad 4-6 personer

2 askar körsbärs tomater
10 basilika blad
100 g rucola
150 g lövbiff
smör, salt, peppar
20 g rostade pinjenötter

Dressing:

3 msk mild olivolja
2 tsk balsaminäger
flingsalt

Skär tomaterna i vardera 4 delar. Strimla basilikan och skölj salladen
Strimla lövbiffen och stek på hög värme med lite smör
Salta och peppra. Blanda biffen basilikan, salladen och tomaterna.
Rör ihop dressingen och häll över salladen. Vänd runt försiktigt och strö över pinjenötterna.

Servera tillsammans med ris.
Smaklig måltid önskar Ulf och Eric



Biffsallad

Asien möter Italien i den här varma salladen.
Asien möter Italien i den här varma salladen.