



# Grillede bøffer m/ rød peber og appelsinsalat



## Ingredienser:

- Rød peber
- Bøffer (Kan både være steaks eller hakkebøffer)
- 1 iceberg
- 1 stort løg
- 3 appelsiner
- 1 lille glas sorte oliven
- 20 oliven med mandler
- Citron og olivenolie
- Salt og peber

**Rød peber, som slet ikke er peber!!**  
Rosa peber, Rosépeber, bourbonpeber eller falsk peber, er faktisk ikke en pebersort, men derimod et bær fra anden plantefamilie (Schinus terebinthifolius og Schinus molle), som vokser i troperne. Rosa peber kan købes tørret, hvilket slagter Madsen foretrækker, i luge; kaldes røde krydderbær og smager ganske anderledes end de tørrede. Den tørrede hele har en aromatisk og lidt sød, temmelig parfumeret smag. Kan anvendes til fisk, kød og desserter.

## Fremgangsmåde:

Bøfferne (Kan være steaks eller hakkebøffer) drysses kraftigt med den røde peber som knuses (Evt. i en morter).

Steges rosa, hertil serveres eventuelt en speciel appelsinsalat. Salaten er nem og hurtig at lave og passer perfekt til de pebersteget bøffer.

### Appelsinsalat:

Skræl appelsinerne og skær dem i tynde skiver, skræl løget og skær det i tynde skiver, halver oliven med mandler.

Bland olivenolien og citronsaften sammen i en skål og læg løg, appelsin og oliven ned i. Bland det godt sammen og lad det trække i en times tid i køleskabet.

Salaten skylles, skæres i tynde strimler og lægges i bunden af en salatskål.

Ovenpå salatstrimlerne lægges den kolde salatblanding.

Pynt med hele oliven og servér.

NB: Skønt at det røde peer, kaldes for en peber er det absolut ikke stærkt, men karakteristisk ved sin temmelig parfumerede smag. Førstegangsbbrugere bør være klar over, at de vil blive udsat for lidt af en smagsslig overraskelse.

Velkomme!!