

Marineret Kamfilet

m/ perlebryg, bladselleri, løg, gulerod, druer, valnødder og feta.



Ingredienser:

Marineret Kamfilet

Eddike

Olivenolie

Perlebryg

Bladselleri

Løg

Gulerødder

Druer

Valnødder

Feta

Salt og peber

Sådan gør du:

- Kog perlebryg som anvist
- Kamfileten steges i ovnen til en kerntemperatur på ca. 70 grader
- Skræl gulerødderne, del dem i kvarte på langs og snit dem.
- Snit bladselleri og forårsløg og pil druerne af ved stilken.
- Vend den lune perlebryg i en marinade af eddike, olivenolie, salt og peber
- Tilsæt gulerødder, bladselleri, forårsløg, druer og drys med valnød og evt. med lidt grøn top fra bladsellerien.
- Kamfileten skæres i skiver og anrettes ovenpå den lune salat eller ved siden af.

VELBÆKOMME!!