



Foto: Susanne Almers

Morotssallad till grillat kött

Ingredienser 2 personer

1 knippe	morötter, (ca 350 g)
2 msk	persikobalsamico, Zeta
1,5 tsk	gourmetsalt
2 st	piripiri, smulade och torkade
2 st	utskuren biff, skivor (ca 250 g)
0,5 tsk	salt
100 g	salladsblad
150 g	potatis
60 g	bröd, grovt

Tillagning

En fräsch och god morotssallad som får karaktär av den läckra persikobalsamico. Morotssalladen passar bra som tillbehör till grillat. Den som inte gillar den starka piripiripepparn kan ta lite grovmald svartpeppar istället.

1. Skala och skär morötterna i slantar. Koka dem precis mjuka i lättsaltat vatten ca 2 minuter. Låt dem rinna av.
2. Blanda morötterna med persikobalsamico, salt och piripiri. Låt stå svalt.
3. Salta köttet och grilla de på grill eller i grillpanna ca 1 minut på varje sida beroende på hur tjocka skivorna är. Servera med morotssallad, gröna salladsblad, kokt potatis och en brödskiva.