

Oppskrift

Kjakeklaff av svin med bakt pæresalat og portvinssaus



1

Chimichurri

Ha alle ingrediensene til chimichurri en stor morter og mos til en grov saus. La stå å godgjøre seg i minimum 15 minutter. Du kan også kjøre den i en kjøkkenmaskin med knivblad.

2

Bakte gulrøtter

Sett ovnen på 190°C. Del pærer, fennikel og rødløk i tynne båter og hvitløk i to på langs. Ha alt i en ildfast form med rosmarin og laurbærblad, og vend med olje.

3

Rør sammen olivenolje, kanel, salt, sirup og balsamicoeddik og vend med gulrøttene. Spre utover i en ildfast form og bak i ovnen i ca. 30 minutter eller til gulrøttene er al dente.

4

Stekt kjakeklaff

Rut svoren på toppen av kjøttet og krydre med salt og pepper. Brun kjøttet raskt i en varm panne med olje, fettsiden ned først.

5

Ha i smør, knust hvitløk og timian og pannestek videre samtidig som smør øses over.
(Alt. ha kjøttet over i en ildfast form og ettersteke i ovn på 130 °C.)

6

Server kjøttet med bakt pæresalat og portvinssaus.

7

Tilbered de andre kjøttstykkene etter oppskrift og server med kjakeklaff i skiver, chimichurri og bakt gulrøtter.

Produkter i denne oppskriften

Bigg **Kjøtt** **Stikk** **Fryst**



Storfe Slakterbiff Pk Fryst



Ingredienser

Gilde Kjakeklaff av svin	4 stk
Salt og pepper	
Olje til steking	
Smør	2 ss
Hvitløk	1 stk
Timian	3 kvaster
Slakterbiff	1 stk
Pigwings med bbq-saus	3 stk
Gulrøtter	
Olivenolje	1 dl
Sitron (evt. litt finrevet skall)	0,5 stk
Bladpersille	1 bunt
Frisk oregano	
Hvitløk, fedd	1 stk

Gulrøtter

Portvinssaus

Rød chili	1 stk
-----------	-------

Salt og pepper

Portvinssaus

Gulrøtter, gjerne små	1 bunt
-----------------------	--------

Olivenolje	2 ss
------------	------

Kanel	1 ts
-------	------

Flaksalt	1 ts
----------	------

Lønnesirup	1 ss
------------	------

Balsamicoeddik	1 ss
----------------	------