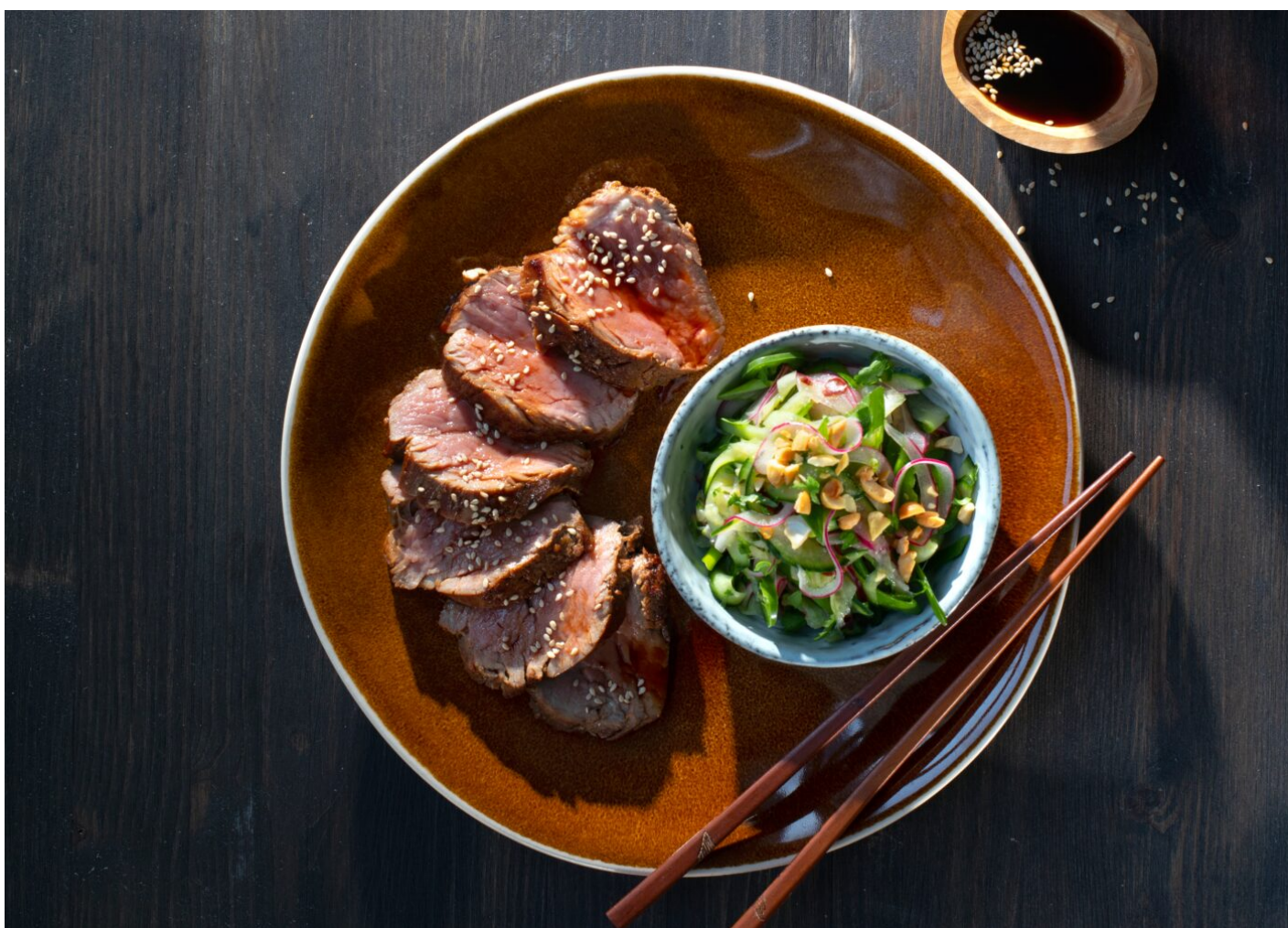


Oppskrift

# Soyamarinert kalvefilet med lettsyltet agurk- og rødløksalat



1

Skjær agurk og rødløk i tynne skiver, gjerne med en mandolin. Rør sammen eddik, limesaft, sesamolje, sukker, salt og tørket chili og vend med agurk og rødløk. La stå å

marinere i 30 minutter.

## 2

Mos hvitløk, finriv ingefær og rør med soyasaus, riseddik og sesamolje. Ha i en liten form eller pose og vend kjøttet i blandingen. La kjøttet marinere i ca. 30 minutter. Vend på det av og til.

## 3

Ta kjøttet ut av marinaden og brun det godt på alle sider i en varm panne. Etterstek under lokk eller i ovn til ønsket kjernetemperatur, ca. 60 °C. La kjøttet hvile før det deles i skiver.

## 4

Finsnitt vårløk, finhakk chili og koriander, og vend med agurk- og rødløkblanding. Server til skivet kalvefilet. Dryss over hakkede nøtter og sesamfrø.

## Produkter i denne oppskriften

Kalv Indrefilet Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Kalv indrefilet	800 g
Hvitløksfedd	2 stk
Ingefær	2 cm
Soyasaus	1 dl
Hoisinsaus	2 ss
Riseddik	1 ss
Sesamolje	0,5 ts
Sesamfrø til servering	

### Lettsyltet agurk- og rødløksalat

Agurk	1 stk
Rødløk	1 stk
Eplesidereddik	1 dl
Lime	1 stk
Sesamolje	0,5 ts
Sukker	1-2 ts
Salt	0,5 ts
Tørket chili	0,5 stk
Vårløk	3 stk

## Lettsyltet agurk- og rødløksalat

Grønn chili	1 stk
Frisk koriander	1 bunt
Peanøtter, hakket	4 ss
Sesamfrø, ristet	2 ss