

Salotos su jautiena ir vaisiais



Gaminimas

1. Kepkite KITCHEN ME šviežią sausai brandintos jautienos mentės didkepsnį BLACK ANGUS ant grilinės keptuvės po 3 min. iš kiekvienos pusės. Leiskite pailsėti dar 4 min., pasūdykite ir supjaustykite griežinėliais.
2. Kivi nulupkite ir supjaustykite skiltelėmis. Didesnes braškes supjaustykite, mažesnių nepjaustykite.
3. Aliejų, balzaminį actą ir medų sumaišykite bei pasūdykite.
4. Lėkštėje sudėliokite jautienos griežinėlius, vaisių gabaliukus, uogas, salotas, užpilkite padažu ir gausiai užberkite juodųjų pipirų.
5. Užberkite mėtų lapelių.

Receptas sukurtas bendradarbiaujant su VMG komanda.
Atgal į receptų sąrašą

INGREDIENTAI

220 g	KITCHEN ME šviežio sausai brandintos jautienos mentės didkepsnio „Black Angus“
žiuopsnelis	druskos
1	prinokusio kivio
4-6	braškių
5-6 mažų	romaninių salotų lapelių
žiuopsnelis	šviežiai grūstų juodųjų pipirų
pateikimui	Mėtų lapelių
	Padažui:
25 ml	aliejaus
25 ml	balzaminio acto
25 ml	medaus