

Spicy biffsalat med granateplekjerner



Det er tirsdag, det er november, det er mørkt, men det plager ikke meg. Jeg drikker te (igjen), kjenner meg søvning og gleder meg til å legge meg om ikke så altfor lenge. Det har blitt mye baking på bloggen i det siste. Baking er bra, men det kan jo være noen der ute som trenger litt middagsinspirasjon også? (Man can not live on bread alone). Hovedgrunnen til at jeg ikke skriver så mange middagsinnlegg er at det er vanskelig å ta gode bilder uten dagslys. Dermed er det kun i helgene at jeg er hjemme uten at det er mørkt og det føles ikke helt riktig å hverken lage eller spise middag kl to på en lørdag. Bra bilder eller ikke, i kveld ble det endelig et middagsinnlegg fra Bollefrua. Hope you like it! I did.

Biffsalat i dunkel belysning:

(til en sulten fotograf)

Blandet salat, ferdig vasket

5 cherrytomater, delt i to

0,25 agurk, skrap ut frøene og skjær i halvmåner

Segmenter av 0,25 rød grapefrukt (kan erstattes med appelsin)

Kjerner fra ca 0,25 granateple

En håndfull peanøtter eller cashewnøtter

150-200 gram biffkjøtt, jeg stekte en tynn ytrefilet av okse raskt på begge sider i smør i en varm panne, før jeg la til hviling (strø over litt salt og nykvernet pepper)

Dressing:

0,25 dl soyasaus

0,25 dl fish sauce

saft av ca 0,5 lime (smak deg frem)

0,5 ts sukker (smak deg frem)

0,25 chilli, finhakket

0,5-1 hvitløksfedd, finhakket.

Bland alle ingredienser til dressingen først, smak deg frem til en perfekt balanse. Legg så opp grønnsaker/frukt på en tallerken, skjær opp kjøtt og ha nøtter og litt dressing over. Spis!

