

Krebinet med skarpt tilbehør

(4 pers.): 600 g hakket kalvekød, salt og peber. Smør til stegning, citrønskiver, frisk peberrod og kapers. Tilbehør: 750 g

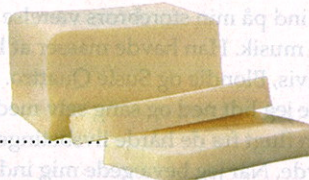
små kartofler. Marinade: 4 spsk. olivenolie, 2 spsk. vineddike, salt og peber samt 4 spsk. hakkede krydderurter.



Form kødet til flade krebinetter, og drys dem med salt og peber. Kog kartoflerne møre i vand med salt. Steg kødet på begge sider, så det er færdigt samtidig med kartoflerne. Pisk marinaden sammen, og smag den til. Anret kødet med citron, høvlet peberrod og kapers, og vend kartoflerne i marinaden. Drys med hakket grønt.

GRILL OSTEN

Taverna grill-ost er inspireret af den cypriske ost halloumi, der kan steges eller grilles uden at flyde ud. Prøv den med chutney eller syltetøj eller på en grøn salat. Osten kan købes i Bilka, Netto og Føtex.



Grillet ananas i rom

(4 pers.): 1 frisk ananas, 4 spsk. rom, saft af 1 lime, 2-3 spsk. sukker. Tilbehør: flødeskum eller is.

Gør frugten i stand, og skær den i skiver. Grill den på en pande eller over trækul, og server den overhældt med en blanding af rom, lime og sukker. Server med flødeskum eller is.

