



Lunch

Grillad biffsallad

Sallad är perfekt eftersom man kan ha i precis det man tycker om. Det är också ett perfekt sätt att ta hand om sina rester på. I det här receptet är det grillad biff, men det går lika bra att använda vilket kött som helst från gårdagens middag.

4 portioner

Ca 30 min

Ingredienser

- 600 g Biff
- 1 st Rödlök
- Saft från 1/2 citron
- 1 msk Honung
- 2 msk Smör
- 500 g grön sparris
- 250 g körsbärstomater på kvist
- Machésallad
- Olivolja

Sås

- 250 g Kesella kvarg
- 100 g Riven ost
- 1 krm Salt
- 1 krm Svartpeppar



Gör såhär

1. Rör ihop kvarg och ost Smaka av med salt och peppar.
2. Skiva löken och lägg i en skål. Blanda med citron och honung.
3. Smält smöret och pensla det över biff, sparris och tomater. Salta och peppra.
4. Grilla kött och grönsaker ca 2 min på varje sida. Skiva biffen tunt.
5. Lägg sallad, grönsaker och biff på ett fat. Toppa med oströran och ringla över lite olivolja.
6. Njut!