

Tuncarpaccio – ølmarineret grønt

75 gr. tun pr. person

Salt – peber – olie

10 stk. grønne asparges

2 stk. peberfrugt

Salat – olie

1 dl. Mørk øl

1 dl. Honning

1 dl. Soya

2 små sk.løg

2 spsk. smør

peber – evt. salt

Skær tunen ud i tynde skiver.

Krydders med salt og peber.

Pensel med olie.

Lægges på bagepapir i portionsanretning.

Kommes i fryseren til det skal bruges.

Rens grøntsagerne.

Snit asparges på skrå.

Peberfrugternes renses og skæres i meget tynde strimler.

Vendes med asparges.

Kog øl, honning og soya sammen.

Snit sk.løg meget fint – sautes af i smør på en pande.

Hæld lagen over.

Smages til med salt og peber.

Kommes over grøntsagerne.

Ved serveringen skyl salaten og vend den i lidt olie.