



Pepparstek på Rinkeby strutsfilé

400 g Rinkeby strutsfilé

1 msk flingsalt

2 msk smör

1 msk svartpepparkorn

1 msk vitpepparkorn

1 msk rosépepparkorn

1 msk grönpepparkorn

Skär strutsfilén i 4 lika stora bitar. Salta runt om köttet. Mortla pepparsorterna och blanda med flingsaltet. Täck köttbitarna med pepparblandningen och bryn dem på medelstark värme i smöret. Låt köttet steka klart i ugnen på 180 °C i ca 10 minuter. Ta ut köttet och låt det vila i ytterligare 10 minuter.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800