



Peekonisse mähitud seafilee ja grillitud spargel

Sea sisefilee on mahlasem peekoniviilu mähituna, kombinatsiooni krooniks on spargel.



4 IN 15-30 MIN

1 tk (u 400 g) sea sisefileed
1 pakk (140 g) peekonit
soola
musta pipart
1 kimp rohelist sparglit
200 g kevadsibulat
2 spl kappareid
2 tk magusat tšillit

1. Võtke filee toatemperatuurile hiljemalt pool tundi enne ahju panemist. Lõigake liha u 80 g viiludeks, vasardage kergelt.
2. Hõõruge liha pinda soola ja pipraga. Keerake liha küljelt peekonisse. Küpsetage ahjus 200 kraadi juures 15 minutit või grillil.
3. Loputage kõögiviljad ja lõigake suuremateks tükkideks, küpsetage pannil oliivõlis koos poolitatud tšilliga.
4. Lõpus lisage juurde kapparid, maitsestage soola ja pipraga.