

Teriyakistekt färskostfylld lövbiff

18 skivor lövbiff

300 g färskost med vitlökssmak

Teriyakisås:

1 l vatten

5 dl socker

2dl japansk soja

4 st vitlöksklyftor

2 msk sesamfrö

1 dl torr sherry eller risvinäger

2 msk arrowrot el potatismjöl

Koka vatten och socker tills en tredjedel återstår. Rör ihop potatismjöl och sherry till en redning och vispa ned det i sockerlagen tillsammans med soja, sesamfrö och pressad vitlök.

Tillagning:

Strö salt och peppar över biffarna. Lägg en rejäl klick färskost på varje biff och vik ihop. Fäst med en tandpetare.

Stek biffarna 2-3 minuter på varje sida i en bladning av smör och olja i en stekpanna. Häll på teriyakisås mot slutet av stekningen.

Servera lövbiffarna med lite extra teriyakisås, ris och råkostsallad.

Till servering:

Jasminris, som pressats ned lätt i en oljad form (kaffekopp t ex), som sedan vänds upp och ner på tallriken. Riset garneras med en halv **körbärstomat** på toppen.

Citrondressad råkostsallad:

Grovriv 3 morötter, 4 små rödbetor och 1 äpple. Skär det andra äpplet i tunna klyftor.

Häll över 1-2 msk färskpressad citronjuice och ca ½ dl rostade solrosfrön.

Lägg den ihopblandade råkostsalladen i formar och garnera med äppelklyfta och solrosfrön.

Matchaglass med fruktsallad

1 l vaniljglass

4 msk grönt tepulver (matcha)

6 msk florsocker

Skär glassen i kuber. Rör ut tepulver och florsocker i lite av glassen och blanda denna med resten.

Frys om glassen och servera med färsk frukt, t ex mango, banan, plommon och physalis.