



Chilipihvit ja salsakastike

4 annosta

4 naudan ulkofileepihviä
riipaus pippurirouhetta
tilkka öljyä
1/2 dl punaviiniä
2 rkl Juoksevaa SAM Kesäkukka Hunajaa
hiukan suolaa
chiliä
valkosipulia

Kasta reunat pippurirouheeseen. Kypsennä öljyssä paistinpannulla. Nosta pihvit pannusta, lisää mausteaineet. Kiehauta, kunnes neste haihtuu puoleen. Jaa liemi pihvien päälle.

Salsakastike: 1 iso pihvitomaatti, kurkku ja paprika pieneksi kuutioituina. 1/2 dl öljyä, 2 rkl viinietikkaa ja 3 rkl argentiinalaista SAM-hunajaa. Maustamiseen: valkosipulia, mustapippuria ja korianterisilppua, ripaus suolaa. Sekoita ja anna maustua kannen alla. Lisää ennen tarjoilua 1 dl kiehuvaa vettä.