

Viva  Doria

TELLICHERRY PEPPERCORNS

PREMIUM WHOLE BLACK PEPPER

Större korn. Rikare arom. Djupare smak.
En kvalitetspeppar som lyfter varje måltid.



100% NATURLIG



VEGANSK



SUPREME QUALITY



Klassisk PEPPARBIFV MED TELLICHERRY-PEPPAR

En enkel och smakrik rätt där Tellicherry-pepparkornens aromatiska och lätt citrusaktiga toner kommer till sin rätt.



INGREDIENSER (2 PORTIONER)

- 2 ryggbiffar (ca 200 g/st)
- 2 tsk Tellicherry-pepparkorn, grovkrossade
- 1 tsk havssalt
- 2 msk smör
- 2 vitlöksklyftor, lätt krossade
- 1 kvist rosmarin
- 1 dl matlagingsgrädde
- 1 tsk dijonsenap
- Valfritt: konjak eller svartpeppar såsbas

TIPS!


Krossa pepparkornen strax före tillagning för maximal arom och smak.
Passar perfekt i pepparkvarnen på bordet!

*Krossa.
Krydda.
Njut.*



GÖR SÅ HÄR

- 1 Krossa Tellicherry-pepparkornen grovt i en mortel eller med baksidan av en kniv.
- 2 Krydda biffarna med peppar och salt på båda sidor.
- 3 Hetta upp smör i en stekpanna på hög värme. Stek biffarna 2–3 min per sida för medium rare (eller efter önskad stekgrad).
- 4 Tillsätt vitlök och rosmarin mot slutet och ös biffarna med smöret. Ta upp och låt vila.
- 5 Sänk värmen. Tillsätt grädde och dijonsenap i pannen. Rör om och låt sjuda någon minut. Smaka av.

Servera med krämig pepparsås och dina favorittillbehör. Njut! 



VIVA DORIA – NATURENS BÄSTA SMAKER, TILL DIN MATLAGNING