



Tulinen filee-pähkinäkastike

Aineet: 500 g naudan ulkofileetä
3 rkl oliiviöljyä
1-2 tl chilirouhetta
0,5 tl jauhettua kanelia
2 tl oreganoa
1,5-2 dl cashew-pähkinöitä
1-2 rkl vasikanfondia
4 palaa tummaa suklaata
0,5 dl vahvaa chilikastiketta
1 dl kuohukermaa
1 dl vettä

Valmistus: Suikaloi naudanfilee ja ruskista suikaleet öljy-mausteseoksessa. Lisää loput ainekset ja anna kiehua kunnes neste on sakeutunut kastikkeeksi.

Tarjoa pastan tai nuudeliin ja salaatin kanssa.