

# Grillad tunnskivad Iberico-pluma med tomat/kapris vinägrette och grillad broccoli

*Pluman sitter ovanpå kotletten, närmast karre'n.*

*Pluma :*

**175gr pluma / person**

**Mandelspån** (Rostas lätt i panna )

**Salt och svartpeppar**

Krydda pluman med salt och svartpeppar.

Grilla runt om på medelvarm glöd tills grilllyta uppnåtts och innertemperaturen är 65gr.

Vira in i smörpapper och låt vila ca 10 min

Vid servering skär upp pluman i ca 8 mm tjocka skivor.

*4 port*

**Tomat och kaprisvinägrett:**

**1 silverlök**

**1 vitlöksklyfta**

**250 gr Körbärstomater**

**2 msk Kapris**

**½ dl Olivolja**

**2 msk vinäger (gärna sherry)**

**1 Kruka bladpersilja**

**1 kruka mynta**

Skala och finhacka lök

Och vitlök.

Dela tomaterna i kvartar.

Grovhacka kaprisen.

Blanda allt med olivoljan och vinägern.

Salta och peppra.

Hacka persiljan och myntan och vänd ner.

**Broccoli:**

Skär broccolin i klyftor och halvera citronerna.

Pensla broccoliklyftorna med olivoljan, salta och grilla tillsammans med citronerna och servera till skivad pluma broccoli och citroner.

**Servering :**

Tomat och kaprisvinägrett underst på tallrik. Broccoli och citron runt.

Pluman skivas och monteras överst.

Pensla över lite varmt smält smör över pluman precis innan servering och garnera med några rostade mandelspån.