

Majskrämig Entrecôte

4 personer

Grillad entrecôte med grillade grönsaker och majsaioli

4 skivor entrecôte á 200 gram
2 palsternackor
1 gul lök
1 hel vitlök
1 stor burk Green Giant majs
2 morötter
4 potatisar
olivolja
salt och peppar
4 msk majonnäs

Dela potatisarna på mitten.
Skala och klyfta morot och palsternacka.
Bryt loss vitlöksklyftorna, låt skalet vara kvar.
Dela den gula löken i ¼ med skalet på.
Förgrilla grönsakerna.
Blanda grönsakerna med lite olivolja och avrunna majsikorn. (Blanda ca 3 msk majs med lite olivolja vid sidan av till aiolin)
Salta och peppra och grilla färdigt i ugn på 200 grader i ca 20 minuter.
Grilla entrecöten, salta och peppra.
Pressa ut innehållet ur två grillade vitlöksklyftor och blanda med majonnäs.
Tillsätt lite av den rostade majs, salta och peppra.
Servera entrecöten på de grillade grönsakerna och majsaiolin bredvid.

