



Grillad entrecôte med citronpepparmajs, sötpotatis och rödlökssalsa

4 portioner

Entrecôte

800 g entrecôte eller ryggbiff
2 citroner
4 msk honung
1 tsk svartpeppar

Riv skalet och pressa citronen. Koka ihop juicen, skalet och honungen till en simmig konsistens och smaksätt med svartpeppar.

Stycka köttet i fyra skivor och krydda med salt och peppar. Grilla i grillpanna och pensla på citronhonungen.

Sätt in köttet i 100 graders ugnsvärme och baka till inntertemperaturen är 58 grader. Låt vila.

Rödlökssalsa

2 rödlökar, skalade
Limejuice
3 kvistar koriander
1 röd chili, finhackad
1 msk olivolja

Strimla löken tunt och marinera den i limejuicen, olivoljan, koriandern och chilin.

Gurkyoghurt

4 msk matlagningsyoghurt
¼ gurka, skalad
1 kvist mynta, strimlad

Skär gurkan i centimetertjocka tärningar. Rimma gurkan i lite salt så att vätskan släpper. Krama ur gurkan och blanda med yoghurten och myntan. Smaksätt med salt och peppar.

Rostad majs, sötpotatis och lime

1 dl Green Giant majs-korn
400 g sötpotatis, skalad
1 msk smör
1 kvist koriander, strimlad
2 msk limejuice

Skär sötpotatisen i centimetertjocka tärningar och koka dem mjuka i saltat vatten. Slå av vattnet och vänd i smöret, majsen, koriandern och limejuicen. Smaka av med salt och peppar.

