

Maiskremet entrecôte

Til 4 personer

Grillet entrecôte med grillete grønnsaker og maisaioli

- 4 skiver entrecôte à 200 gram
- 2 pastinakker
- 1 gul løk
- 1 hel hvitløk
- 1 boks à 340 g Green Giant Niblets® original
- 2 gulrøtter
- 4 poteter
- olivenolja
- salt og pepper
- 4 ss majones

Del potetene på midten. Skrell gulrøtter og pastinakker og del dem i båter. Bryt løs hvitløksbåtene, la skallet være på. Del den gule løken i fire med skallet på. Grill grønnsakene lett. Bland grønnsakene med litt olivenolje og avrente maiskorn. (Bland ca. 3 ss mais med litt olivenolje ved siden av til aiolien). Krydre med salt og pepper og grill ferdig i stekeovnen ved 200 grader i ca. 20 minutter.

Grill entrecôten, og krydre med salt og pepper.

Press ut innholdet av to grillete hvitløksbåter og bland med majones. Tilsatt litt av den ristede maisen, krydre med salt og pepper.

Server entrecôten på de grillete grønnsakene og med maisaiolien ved siden av.

