



Grillet entrecôte med sitronpeppermais, søtpoteter ...

Til 4 personer

Entrecôte

800 g entrecôte eller ytrefilet
2 sitroner
4 ss honning
1 ts svart pepper

Riv skallet og press sitronen. Kok inn juicen, skallet og honningen til det får en tykk konsistens, og smak til med svart pepper.

Del kjøttet i fire skiver og krydre med salt og pepper. Grill i grillpanne og pensle på sitronhonningen.

Sett kjøttet inn i stekeovnen ved 100 grader, og la det stå til det har nådd en kjernetemperatur på 58 grader. La det hvile.

Rødløkssalsa

2 rødløker, skrellede
limejuice
3 kvister koriander
1 rød chili, finhakket
1 ss olivenolje

Skjær løken i tynne strimler og mariner den i limejuicen, olivenoljen, korianderen og chilien.

Agurkyoghurt

4 ss matlagingsyoghurt
¼ agurk, skrellet
1 kvist mynte, strimlet

Skjær agurken i centimetertykke terninger. Salt agurken slik at væsken trekkes ut. Klem væsken ut av agurken og bland agurken med yoghurten og mynten. Smak til med salt og pepper.

Ristet mais, søtpoteter og lime

1 dl mais
400 g søtpoteter, skrellede
1 ss smør
1 kvist koriander, strimlet
2 ss limejuice

Skjær søtpotetene i centimetertykke terninger og kok dem myke i saltet vann. Slå ut vannet og rør inn smøret, maisen, korianderen og limejuicen.

Smak til med salt og pepper.

