

Oppskrift

Chuck eye steak med chimichurri og søtpotetfries



1

Rør sammen ingrediensene til Chimichurri, og la den stå i 30 minutter så smakene får satt seg.

2

Skjær søtpotetene i smale biter til fries, vend de i litt olje og salt og stek de i ovnen på 200 °C i ca. 30 minutter.

3

Brun kjøttet i en panne i litt smør, ha på salt og pepper, og stek den videre i noen minutter i ovnen til den har en kjernetemperatur på 54 °C. La kjøttet hvile en stund.

4

Skrell og kok asparges i noen minutter i lettsaltet vann. Skjær kjøttet i røffe skiver og servér med asparges, fries og Chimichurri.

Ingredienser

Gilde Chuck Eye Steak	800 g
-----------------------	-------

Søtpotet	600 g
----------	-------

Asparges	200 g
----------	-------

Chimichurri

Hvitløksfedd	2 stk
Sjalottløk	1 stk
Chili, finhakket	0,5 stk
Paprikapulver	1 ts
Sitron (saften)	0,5 stk
Persille, finhakket	3 ss
Oregano, finhakket	3 ss
Olivenolje	1 dl
Rødvinseddik	2 ss
Salt og pepper	1 ts