

Oppskrift

Entrecôte med ben servert med hash browns og chimichurri



Entrecôte med ben

Entrecôte med ben kan helstekes eller man kan lage biffer og tilberede med beinet på.

1

Helstekt med ben

Gni inn kjøttet med salt og pepper med litt nøytral olje. Stek ferdig i ovnen på maks 130 °C til en kjernetemperatur på 55 °C og la hvile i ca 20 minutter.

2

Biffstykke med ben

Del kammen mellom bena slik at du får et biffstykke med ben. Gni inn kjøttet med salt og pepper. Brun kjøttet på alle sider i varm panne med litt nøytral olje. Stek ferdig i ovnen på maks 130 °C til en kjernetemperatur på 55 °C og la hvile i ca 15 minutter.

Hash Browns er en potetrett som minner litt om Röstipotet. Forberedelsene er like, det er kun stekingen som er forskjellig.

3

Hash Browns

Skrell potetene og riv de på et rivjern. Ha de revne potetene i en bolle og ha på kaldt vann. Rør om så vannet blir hvitt, gjenta dette til vannet blir klart. Legg potetene over på et papir og tørk de meget godt. (Har du salatslynge så kjør de gjerne der først.) Tilsett salt, pepper og cayennepepper etter smak.

Klar smøret i en kjele. Varm opp en stekepanne og tilsett det klarede smøret. Ha i potetene så det dekker bunnen. Rør med en sleiv så potetene ikke blir brent og de blir gyllent stekt på alle sider. De skal ikke sitte sammen som en röstipotet.

Chimichurri er en opprinnelig argentinsk chilisaus som passer meget godt til kjøtt og grillmat.

4

Chimichurri

Ha urter, hvitløk, salt og pepper i en foodprosessor. Bland rødvinseddik, sitronsaft og olje. Spe dette inn med en tynn stråle under kjøring til en grov masse. Sausen blir best om den får stå et par timer før servering.

Ingredienser

Gilde Ekstra Entrecôte med ben

Hash Browns

Poteter

5 stk

Smør

100 g

Hash Browns

Chimichurri

Salt og pepper

Cayennepepper

Chimichurri

Bladpersille, hakket 40 g

Frisk oregano, hakket 3 ss

Frisk koriander, hakket 3 ss

Hvitløksfedd, finhakket 2 stk

Salt 0,5 ts

Nykvernet pepper 0,5 ts

Rødvinseddik 2 ss

Sitronsaft 1 ss

Olivenolje 2 dl