

Oppskrift

Grillet storfe Tomahawk med trøffel- og parmesan fries og tomatsalat



1

Trøffel- og parmesanfries

Del poteter i avlange biter til pommes frites. La de ligge i iskaldt vann i ca. 1 time. Skyll og tørk potetene godt.

2

Varm opp frityrkoker med olje til 160 °C og friter potetene i puljer i 2 minutter. La potetene renne av på tørkepapir.

3

Hev temperaturen til 190 °C og friter potetene igjen i ca. 2 minutter. La renne av seg på kjøkkenpapir og drypp over litt trøffelolje og dryss med trøffelsalt, finrevet parmesan og hakket persille. Server med en gang.

4

Bearnaisekrem

Finhakk sjalottløk og fres i en liten gryte til mykt, ca. 1 minutt. Ha i hvitvinseddik, finhakket estragon og hvitvin og la det småkoke til halvert, 5-10 minutter. Sil av bearnaise-essensen og avkjøl.

5

Pisk opp rømmen til krem med en elektrisk visp og visp inn bearnaise-essensen. Smak til med salt og pepper og vend inn finhakket estragon.

6

Tomatsalat med fetakrem

Del tomater i båter, finmos hvitløk (ev. m salt) og finstrimle rødløk. Vend alt med olivenolje og hvitvinseddik og smak til med salt og pepper. 5. Pisk opp fetaost med crème fraîche og vend inn hakket bladpersille. Smak til med salt og pepper og topp tomatsalaten.

7

Grillet Storfe Tomahawk

Server kjøttet med bakt søtpotet toppet med bearnaisekrem.

Ingredienser

Grillet storfe Tomahawk med trøffel- og parmesan fries og tomatsalat

Storfe Tomahawk rå	1600 g
--------------------	--------

Olivenolje	4 ss
------------	------

Salt og pepper

Smør	2 ss
------	------

Hvitløk, fedd	4 stk
---------------	-------

Tomatsalat med fetakrem

Tomater	8 stk
---------	-------

Hvitløk, fedd	2 stk
---------------	-------

Rødløk	1 stk
--------	-------

God olivenolje	6 ss
----------------	------

Hvitvinseddik	2 ss
---------------	------

Fetaost	300 g
---------	-------

Crème fraîche	6 ss
---------------	------

Bladpersille, hakket	
----------------------	--

Salt og pepper

Trøffel- og parmesan fries

Poteter, store	8 stk
----------------	-------

Frityrolje	1-2 l
------------	-------

Trøffelolje	1,5 ss
-------------	--------

Trøffelsalt	1 ss
-------------	------

Tomatsalat med fetakrem

Trøffel- og parmesan fries

Parmesan, finrevet

100-200 g

Bladpersille, finhakket

1 ss