



MELANDERS SOMMAR-GRILLKASSE

Tillagningsinstruktioner

FÖRRÄTT

Gaspacho med fetaostkräm

Servera gaspachon väl kyld, toppa med fetaostkräm.

VARMRÄTT

Grillad biff, entrecôte eller flankstek med bearnaisesås, rostade sommargrönsaker och bakad cheddarpotatis.

Tänd grillen och värm ugnen till 185 grader, salta och peppra köttet. Sätt in potatisarna i mitten av ugnen i 12-14 min (när ugnen har uppnått rätt temperatur) och glöden är stabil.

Grilla samtidigt köttet tills båda sidor har fått grillmönster (3-4 min på varje sida) låt köttet "vila" på sidan av grillen alternativt på ett högre plan i grillen (använder du köttermometer så är cirka 56 grader motsvarande medium-stekt).

Värm de rostade grönsakerna i ugnen med potatisen de sista 5 minuterna. Servera med bearnaisesåsen.

DESSERT

Citrontartelette

Färdig att avnjutas.

Melanders 