inköpslistan.se

Av: M

8 port

Nötkött, Huvudrätt, Fest

MARINERAD ROSTBIFF MED VITLÖK OCH ÖRTER

Ingredienser

1,5 kg rostbiff
1 liter vatten
$^{1}/_{2}$ dl salt
1 st rödlök
3 klyftor vitlök
1 kruka timjan
1 kruka basilika
$^{1}/_{2}$ msk svartpeppar, grovm.
$^{3}/_{4}$ dl olivolja
2 msk balsamvinäger
(vit eller vitvinsvinäger)
1 st rödlök

Gör så här

Lägg köttet i en ugnsform. Stick en digitaltermometer i, stek på 125 grader till en temp på ca 65, ca 1 1/2 timme.

Örtlag:
Koka upp vattnet med salt i, rör om tills saltet smält. Skala och grovhacka rödlöken. Skala och krossa vitlöksklyftorna med bredsidan av en kökskniv. Grovhacka örterna och krossa pepparn. Lägg ner i lagen, låt lagen kallna.

Lägg ner den varma steken i den kalla lagen, låt ligga i lagen i 4-5 timmar. Ta upp steken och vira in den i folie. Förvara i kyl till serveringen.

Skär upp tunna skivor.
Lägg upp på fat.
Finhacka löken till dressingen och blanda med resten av ingredienserna.
Häll dressingen över köttet.
Garnera med örtkryddor.

Servera med potatisgratäng och en sallad.