

Oppskrift

Grillet Restaurantentrecôte med dobbeltbakt potet



Gni potetene med olje og krydre med salt og pepper. Stek i ovnen på 200 °C i ca. 1 time. Skinnet skal være sprøtt og innmaten myk. Avkjøl noe.

2

Kutt toppen av potetene og skrap ut innholdet. La det være igjen litt kant så den holder formen.

3

Mos potetinnmaten med smør, revet ost, hakket vårløk og timian, og fyll tilbake i potetskallene. Dryss ev. mer ost på toppen og stek i ca. 15 minutter eller til osten har smeltet.

4

Grill entrecôteskivene på begge sider og la hvile i 10 minutter. Server med dobbeltbakt potet og ev. bearnaise eller rømme.

Produkter i denne oppskriften

Restaurant Entrecote Pk



Ingredienser

Gilde Restaurantentrecôte	4 biffer
Bakepoteter	4 stk
Olivenolje	2 ss
Salt	0,5 ts
Pepper	0,25 ts
Smør	1 ts
Revet ost	50 g
Vårløk	2 stk
Hakket timian	1 ts