

Oppskrift

Ungfe Strip loin servert med margben, grillet hjertesalat og pisket smør



1

Strip loin

Rut fettlokket og krydre kjøttstykket godt med salt og pepper. Stek i nøytral olje med fettsiden ned først. Mot slutten av bruningen tilsettes smør som øses over kjøttet. Sett i ovn på 130 °C, stek til en kjernetemperatur på 56 °C.

2

Pisket smør

Temperert smør og BBQ-saus piskes sammen, til luftig.

3

Margben

Dytt ut margen mens margbena er kalde. Brenn av benpipen i ovn på 200 °C i 30 min. Stek margen i tørr panne og rull deretter i finhakket bladpersille.

4

Grillet hjertesalat

Del salaten i båter og grill raskt i tørr stekepanne.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Strip Loin Fr Pk



Ungfe Strip Loin Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Strip Loin	1 stk
Smør	250 g
BBQ-saus	1 ss
Margben	
Bladpersille finhakket	
Hjertesalat	