

Oppskrift

Mexican BBQ: Carne Asada - Slakterbiff i appelsin- og soyamarinade



Carne Asada er en røkt og smaksrik meksikansk biff, og er en av de mest populære rettene i meksikansk mat. På spansk betyr det ”grillet kjøtt”. Du trenger kvalitetskjøtt, de rette teknikkene og en varm grill. Kjøttet skal skjæres i tynne skiver og serveres med smaksrike salsaer, salater, guacamole og selvfølgelig tortillas.

1

Trim slakterbiffen.

Bland alle ingrediensene til marinaden og legg i slakterbiffen. Sett kaldt og la stå 1-4 timer.

Forvarm grill til middels til høy varme, 200-250°C.

Ta opp kjøtt, dryss med litt salt og pepper og grill i 5-8 minutter på hver side, til kjernetemperaturen er 60°C. La hvile i 10 minutter før oppskjæring.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Slakterbiff Fr Pk



Ingredienser

Gilde Slakterbiff

1 stk

Marinade

Appelsinjuice

0,5 dl

Marinade

Limejuice	0,5 dl
Olivenolje	2 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Oregano, tørket	2 ts
Chilipulver	2 ts
Flaksalt	2 ts
Spisskummen	2 ts
Pepper	1 ts
Kajennepepper	0,25 ts