

Hängmörad entrecote med färskpotatis, bearnaisesås, sparris  
Grillrecept 24- norrbottn 4 personer

### **Hängmörad entrecote**

1kg svensk hängmörad entrecote  
kryddrubb  
salt och peppar

Välj ett riktigt bra kött, krydda det med kryddrubb finns fler smaker i handeln,  
Marinera ej köttet om det är av hög kvalitet, bara om det är sämre.  
Grilla 2 min på varje sida. Låt vila på kallare del av grillen 3 min sen tillbaka på varma delen.  
Köttets innertemp skal vara 56 grader medium stekt.

### **Bearnaise sås:**

Vispa upp 4 äggulor med 2 msk dragon vinäger och en nypa salt under vattenbad till dom börjar bli krämig.  
Håll skirat smör i tunn stråle till det börjar bli en homogen sås.  
Vänd i hackad dragon & persilja smaka av med salt och peppar.

### **Grillad färskpotatis:**

Tvätta potatisen och trä upp på spett. Förkoka i vatten 10min.  
Lägg på grillen, gnid in med lite olivolja salta och peppra.

### **Sparris, vårlök**

Skala sparrisen och förkoka 1 min, koka även vårlöken. Lägg på grillen salta och peppra