

Grillad höngröad biff och grönsaker

Grillrecept 24- norrbotten 4 personer

4 skivor biff a 250 gram

1 st aubergine

1st zucchini

2 st paprika

2 klyftor vitlök

150 g smör

timjan

olivolja

Temperera köttet ca 30 min innan grillning.

Börja grilla köttet ca 1,5 min på varje sida .

Vila köttet och skär skivor av grönsakerna och gnid in med salt och peppar.

Grilla grönsakerna medans köttet vilar.

Blanda tempererat smör med hackad vitlök och timjan.

Kolla innertemperaturen på köttet , bör hålla ca 55 grader för medium stekt.

Dela ner dom grillade grönsakerna och servera till köttet och vitlöksmötet.