

Helstekt entrecôte med potatissallad

Tid: Tid 90min



Gör så här

1. Värm ugnen till 125°.
2. Gnid in köttet med dragon, vitlök, chiliflakes, citronskal och salt. Häll över citronsaft. Bryn köttet i olja.
3. Stek till innertemperatur 56–58° för rosa kött. Låt vila i folie 15 minuter.
4. Blanda alla ingredienser till potatissalladen.
5. Servera med lite rödvinssås.

Ingredienser:

4 portioner:

- 1 kg entrecôte, hel
- 1 kruka färsk dragon, hackad
- 2 vitlöksklyftor, pressade
- ½ msk chiliflakes
- 1 citron, rivet skal och saft
- ½ msk salt
- 1 msk rapsolja

POTATISSALLAD:

- 600 g potatis, kokt, delad
- 1 påse salladsskott
- 1 rödlök, skivad
- 250 g cocktailtomater, delade
- 100 g ädelost, smulad
- 3 msk olivolja
- saften av 1 citron
- salt och svartpeppar

TILLBEHÖR:

- 3 dl rödvinssås, färdiglagad