



Charktallrik med sotad ryggbiff



Gilla 0

Dela

Här är en uppgraderad variant av en charkbricka - med en extra touch av sotad ryggbiff med en örtolja. Otroligt trevligt gästspel på alla charktallrikar.

Så här gör du:

1. Mixa örterna och vitlök i en mixer. Tillsätt olivolja och citronjuice och mixa tills den blir helt slät. Smaka av med salt.
2. Sota ryggbiffen i torr panna någon minut på varje sida. Stek hellre för lite än för mycket då detta kött går perfekt att äta rare eller medium rare.

Skiva köttet tunt och lägg på charktallriken. Toppa med flingsalt och örtoljan.

[Klicka här för receptet som pdf för utskrift >>](#)

Ingredienser

[Vintips till detta recept - Masi Campofiorin >>](#)

Receptet är för två personer.

- 1 st skiva ryggbiff
- 1 kruk persilja
- 1 kruk timjan
- 1 kruk rosmarin
- en skvätt citronjuice
- 1 liten vitlöksklyfta
- 1,5 dl olivolja



Bli medlem nu!

