

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Grillad entrecote med rödvinskaramelliserad lök och potatisgratäng



Grillad entrecote med rödvinskaramelliserad lök och potatisgratäng

Gilla 0

Dela

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

När våren nu äntligen är i annalkande sätter vi på grillen och kör en fin tjock skiva entrecote med härliga tillbehör. Löken är en riktig vinnare som är busenkel att göra och som lyfter fram köttets grillsmak på ett bra sätt.

Så här gör du:

1. Dela tomaterna på mitten och lägg på en plåt. Baka i ugnen i 2-3h på 100C. Spara till servering.
2. Skiva potatisen tunt och lägg i en kastrull tillsammans med riven vitlök, grädde och mjölk. Fyll på med vätska (50/50 grädde och mjölk) tills det täcker potatisen och löken. Salta och smaka av vätskan så att den får en god sälta. Koka på låg värme tills potatisen är mjuk. Sleva upp potatisen och löken i en form och fyll på med gräddmjölken så att det täcker upp till strax under potatiskanten. Toppa med ost och gratinera på 200C 20-30 minuter eller tills den får fin färg.
3. Skala och skär löken i klyftor. Lägg i en kastrull med en klick smör. Stek löken några minuter och rör då och då. Häll på socker och låt löken få lite färg under omrörning. Tillsätt vinet och koka ner tills nästan inget återstår. Smaka av med lite salt. Låt stå ljummet till servering.
4. Torka köttet med hushållspapper. Salta och peppra köttet med salt och svartpeppar samt gnid in köttet med lite olja. Grilla på direkt värme tills köttet fått fin färg, ca 1-2 min. Vänd och grilla på andra sidan. Dra köttet sedan åt sidan och grilla på indirekt värme tills köttet når ca 55C innertemp.
5. Blanda sallad och bakade tomater. Smaka upp salladen med lite balsamico, olivolja, salt och svartpeppar. Blanda runt.

Lägg upp allt på tallriken och hugg in.

Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>

Ingredienser

Vintips till detta recept: Roodeberg >>

Receptet är för två personer.

- Ca 400 g entrecote
- 1 st stor rödlök
- 1 msk smör
- 1 msk socker
- 1,5 dl rött vin
- 15 körsbärstomater
- Mix-sallad Balsamicovinäger
- Olivolja
- 1 1/2 dl grädde
- 1 1/2 dl mjölk
- 3/4 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 1/2 kg fast potatis
- 1 gula lökar
- 1/2 riven vitlök
- 1-2 dl riven lagrad ost

SMART SENIOR

Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>