

MARINERET OG GRILLET OKSEMØRBRAD PÅ SALAT - 4 PERSONER



600 G
OKSEMØRBRAD
ELLER MØR
TYKSTEGFILET
1
KÆMPEHÅNDFU
LD FRISKE
KRYDDERURTER
AF ALT, HVAD DU
KAN LIDE: TIMIAN,
BREDBLADET
PERSILLE,
ROSMARIN,
SALVIE, MYNTE,
KØRVEL,
KORIANDE.
3 FED KNUSTE
HVIDLØG
REKET SKAL AF 1
LIMEFRUGT OG
SAFTEN AF DEN
HALVE
SALT OG PEBER
1½ DL
OLIVENOLIE

BLAND MARINADEN OG HÆLD DEN
OG KØDET I EN FRYSEPLASTIKPOSE.
KNUDE PÅ OG I KØLESKAB MINDST 2
TIMER, MEN GERNE OP TIL ET DØGN.

GRILLES EFTER TYKKELSE, EFTER
HVOR RØD MAN ØNSKER OG EFTER
HVLKEN TYPE GRILL MAN SYNES OM.
CA. 10-15 MIN VED INDIREKTE
WEBERVARME ELLER 15-20 MIN PÅ
ÅBEN GRILL, HVOR MAN SKAL HUSKE
AT VENDE KØDET OFTE.

TIL DENNE RET GØR SIG BEDST, HVIS
KØDET ER RET RØDT, SÅDAN LIDT
"CARPACCIOAGTIGT"

KØDET HVILER I 15-20 MIN, (IKKE
TILDÆKKET, FOR SÅ STEGER DET
BARE VIDERE) SÅ KØDSAFTEN BLIVER
INDE I KØDET, NÅR MAN SKÆRER DET
I TYNDE SKIVER OG PLACERER DET
TILFÆLDIGT PÅ EN GOD BUND AF
BLANDEDE SALATER MED DAMPEDE
-GERNE KOLDE- GRØNTSAGER.

BRUG RESTEN AF MARINADEN SOM
DRESSING..