



Foto: Svante Sjöstedt

Glaserad entrecôte med rostad vitlöksyoghurt

Ingredienser 10 personer

Glaserad entrecôte

1,2 kg	entrecôte
2 dl	chilisås
3 msk	balsamvinäger
3 msk	honung
4 st	vitlösklyftor, (hackade)
4 st	rosmarinstjälkar
2 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar, nymald

vitlöksyoghurt

5 st	vitlök, king solo
5 dl	matyoghurt
1 tsk	salt
1 st	citron, skal och saft
1 msk	honung

garnering

10 st	rucolasallad
-------	--------------

Tillagning

Köttet penslas efter grillning med den goda glacen.

1. Vitlöksyoghurt: Sätt ugnen på 175°. Skala och rosta vitlöken i en smord ugnssäker form, ca 30 min. Lägg vitlöken i en bunke och mosa sönder den med mixerstav. Blanda i resterande ingredienser. Rör om ordentligt. Låt stå kallt.
2. Skär entrecôten i 10 lika stora skivor.
3. Blanda chilisås, balsamvinäger, honung, vitlök och rosmarinstjälkar i en kastrull. Låt småputtra 5–10 min till simmig konsistens.
4. Grilla biffen 3–4 min på varje sida. När köttet är rosa i mitten är det klart. Salta och peppra. Pensla köttet med glacen. Låt köttet vila 10 min före servering så att det blir riktigt mört.
5. Lägg entrecôten på ett fat. Toppa med 2–3 dl vitlöksyoghurt. Garnera med rucola. Servera resterande vitlöksyoghurt i små koppar på bordet.