



Foto: Ulf Svensson

Grillad entrecôte

Ingredienser 6 personer

Bulgursallad:

2 dl bulgur
500 g sparris, grön färsk

Dressing:

3 msk olivolja
1,5 msk citron, pressad
1 msk sumak*
0,5 tsk svartpeppar, nymald
1 tsk flingsalt

Entrecôte:

6 st entrecôte, jämntjocka bitar (ca 150 g/st)
rapsolja till pensling
1 tsk svartpeppar, nymald
4 tsk flingsalt
200 g halloumiost

Tillbehör:

1 burk hummus, (kikärtsröra)
2 dl yoghurt, turkisk

Tillagning: Grillad entrecôte.

Servera gärna bulgursallad till, den kan göras i förväg och serveras kall. Sumak ger en spännande syrlig smak till dressingen, kan bytas ut mot rivet citronskal.

1. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen. Låt den svalna om den ska tas med färdigkokt. Blanda med ca 1/2 msk olivolja i så fall och lägg i plastpåse för transport.
2. Ansa och koka sparrisarna ca 1 minut i lättsaltat vatten. Spola dem i kallt vatten och låt rinna av. Lägg dem i en plastlåda. Pensla gärna sparrisen med olja och grilla den hastigt strax innan den blandas med bulgur.
3. Blanda samman ingredienserna till dressingen och blanda med bulgur och sparris strax före servering.
4. Tänd grillen i god tid så att den hinner brinna ut och får fin glöd. Pensla köttskivorna med olja. Salta och peppra. Grilla dem på het grill 1-2 min på varje sida beroende på hur man vill ha dem. Skär halloumiosten i 1/2 cm tjocka skivor och grilla ca 1 minut på varje sida.
5. Servera entrecôteen nygrillad med kall eller ljummen bulgursallad och grillad halloumi. Den som vill kompletterar med hemlagad eller färdigköpt hummus. En klick turkisk yoghurt passar också till.

* Sumak är en kryddblandning från Mellanöstern.