



Foto: Stewen Quigley

Grillad rödvinsmarinerad biff

Ingredienser 6 personer

6 st biff, eller entrecôte, skivor á 150 g
1 tsk salt
3 krm peppar, grovmald

Marinad

1 dl rapsolja
1 dl rödvin
2 msk kinesisk soja
2 tsk oregano

Tillagning

Rödvin i marinad kan missfärga köttet om det ligger för länge. Två timmar räcker.

1. Blanda samman marinaden. Lägg ner köttet och låt marinera, ca 2 timmar.
2. Torka av köttet. Salta, peppra och grilla det ca 2 min per sida.