



Foto: Svante Sjöstedt

Grillad ryggbiff med tigerellatomater

Ingredienser 10 -12 spett

600 g ryggbiff
20 st tigerella, - eller körsbärstomater

Marinad

1 st vitlöksklyfta
2 st spansk pepparfrukt, cm grön
2,5 msk lime, pressad
2 msk olivolja
1 msk ingefära, riven färsk
1 msk soja
1 msk honung, flytande
1 msk citrontimjan, hackad

Tillagning

Köttbitarna varvas med tigerellatomater – en strimmig tomat som är fantastiskt vacker. Fruktköttet är fast, smaken lite syrlig.

1. Skär köttet i bitar. Skala och finhacka vitlöksklyftan. Kärna ur och finhacka pepparfrukten. Blanda ihop marinaden. Lägg köttet i marinaden och låt marinera ca 2 timmar eller över natten i kylskåp.

2. Trä upp kött och tomat på små grillspett av trä som legat i vatten några minuter. Grilla spetten runt om ca 3 min per sida.