



Foto: Johan Adelgren

Grillkryddad ryggbiff

Ingredienser 4 personer

600 g	ryggbiff
1 msk	rökt paprika pulver
1 msk	chilipulver
1 msk	torkad timjan
1 msk	hel svartpeppar
1 msk	torkad rosmarin
2 st	lagerblad
2 msk	korianderfrön
2 tsk	salt

Tillagning

1. Dela ryggbiffen på längden.
2. Mixa kryddorna i kryddkvarn.
3. Gnid in kryddorna.
4. Låt köttet ligga framme i rumstemperatur innan grillningen.
5. Grilla biffen runt om några minuter på varje sida, salta, linda in i folie och låt den vila.
6. Skär upp i tunna skivor och servera.