



ANTRYKOT Z SOSEM

SKŁADNIKI:

stek z antrykotu Sokołów
papryczki jalapeno
olej
sól, pieprz
grillowane nori
śmietana
czarny sezam

SOS:

natka pietruszki
tymianek
ząbek czosnku
sól
chili w płatkach
parmezan
oliwa extra virgin
skórka z cytryny
sok z połowy cytryny

PRZYGOTOWANIE:

1. Stek posmarować olejem, dodać sól i pieprz, następnie przełożyć mięso na ruszt w części z temperaturą pośrednią. Na rozpalony brykiet położyć kawałek drewna, aby uzyskać odpowiedni aromat wędzenia.
2. Papryczki jalapeno posmarować olejem i ułożyć na rozgrzanym drewnie.
3. Zioła przeznaczone na sos posiekać, zetrzeć parmezan i wymieszać z resztą składników.
4. Papryczki zdjąć z rusztu i odłożyć. Stek przełożyć w miejsce o wysokiej temperaturze – na drewno.
5. Mięso zdjąć z rusztu, obłożyć przygotowanym sosem i zostawić, aby odpoczęło.
6. Zgrilować nori, pokroić stek.
7. Podawać ze śmietaną i papryczkami oraz odrobiną czarnego sezamu.

PORADA:

Jak grillujesz steki, zawsze zadbaj o to, aby mieć dwie strefy temperatury – wysoką (przynajmniej 250°C) i niską (max. 180-200°C). W pierwszej będziesz spiekać steka bardzo krótko, a w drugiej upieczesz środek. Kolejność nie ma znaczenia, ale ważne jest to, żeby niska temperatura była możliwie najniższa. Nie chcemy wysuszyć mięsa.