



## ROSTBEF Z PUREE Z WĘDZONYCH ZIEMNIAKÓW

### SKŁADNIKI:

stek z rostbefu Sokółów  
olej

### SALAATKA:

pęczek botwinki  
fenkuł  
2 jabłka  
szpinak  
sałata lodowa

### DRESSING:

200 ml oliwy extra virgin  
100 ml octu  
50 ml soku jabłkowego  
sól i pieprz

### PUREE:

5-6 dużych grillowych ziemniaków  
100 g masła  
100 ml mleka  
gałka muskatołowa  
sól i pieprz  
parmezan starty

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ziemniaki posmarować olejem, obficie posolić i ułożyć na grillu w temperaturze pośredniej (160°C).
2. Warzywa do sałatki – fenkuł i jabłka pokroić na mniejsze kawałki, następnie posmarować je i botwinę olejem.
3. Do grilla węglowego włożyć kawałek drewna, ułożyć go na żarze dla podkręcenia smaku i aromatu warzyw. Po stronie gdzie jest wyższa temperatura, grillować twarde składniki sałatki przez 2-3 minuty.
4. Spieczone warzywa zdjąć i podzielić na mniejsze kawałki. Dodać szpinak i pokrojoną sałatę lodową.
5. Przygotować dressing, mieszając wszystkie składniki.
6. Stek posmarować olejem i posolić. Mięso umieścić w części grilla z wysoką temperaturą (min. 250°C). Następnie przełożyć kawałki w strefę z temperaturą pośrednią (max. 160-180°C), aby mięso upiec również w środku.
7. Ziemniaki zdjąć z grilla i ubić tłuczkiem do ziemniaków. Dodać pozostałe składniki puree. Całość dokładnie ubić.
8. Sałatkę wymieszać z przygotowanym dressingiem.
9. Mięso zdjąć z rusztu, podawać z sałatką i puree.

### 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.