

Grillsteaks

m/ krydderurte & chilimarinade

Ingredienser: 4 oksesteak á 200 g. - 2 tsk, Friskhakket chili - 4 fed hvidløg - 2 spsk, Friskhakket timian - 2 spsk, Rosmarin - 2 spsk, Friskhakket basilikum - saft af 1 citron - soja - god olivenolie - friskkværnet peber.

Sådan gør du:

Marinaden røres godt sammen og mariner derefter steaks i ca. 6 timer.

Luk hurtigt porerne på steakene ved at lægge dem tæt ved glødelaget et kort øjeblik.

Grill dem derefter færdig 2-3 min på hver side.

(10-15 cm fra glødelaget)

Serveres med jeres yndlingsalat og evt. nye kartofler samt en god dressing...

