

Grillowany antrykot wołowy z domowym sosem barbecue, frytkami i sałatką z sosem winegret



BERTPVD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

składniki na wołowinę

antrykot wołowy	800 g
olej rzepakowy	20 ml
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	4 szczypty
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	4 szczypty
masło	1 łyżka

składniki na frytki

ziemniaki	1,5 kg
olej rzepakowy	2 l
woda	2 l
sól	2 szczypty

składniki na sos winegret

oliwa	4 łyżki
ocet winny	1 łyżka
musztarda dijon	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 szczypta

składniki na sałatkę

mix sałat	1 opakowanie
pomidory koktajlowe (czerwone)	500 g
cebula czerwona	2 szt

składniki na sos barbecue

cebula biała	1 szt
ząbki czosnku	4 szt
cukier brązowy	2 łyżki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżka
sos worcestershire	2 łyżki
domowy ketchup	3 łyżki
sól do smaku	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Antrykot wołowy

Mięso nacieram olejem rzepakowym i doprawiam czarnym pieprzem z obu stron. Na dobrze rozgrzanego grilla kładę mięso i smażę po 3 minuty na stronę. Steki odwracam tylko raz. Zdejmuję z grilla steki, odczekuję chwilę i doprawiam solą. Opcjonalnie na mięso można dodać jedną łyżkę masła.

Frytki

Z obranych ziemniaków (odmiana: Satina) wycinakiem do jabłek wycinam ziemniaki w kształcie tuby. Do wrzącej wody wrzucam i gotuję ziemniaki przez 10 minut. Odcedzam i wrzucam do mocno rozgrzanego oleju. Smażę do uzyskania złotego koloru. Odcedzam na ręczniku papierowym w celu redukcji nadmiaru tłuszczu i doprawiam solą.

Sos winegret

Dodaję do kubeczka w odpowiednich proporcjach oliwę z oliwek, musztardę dijon, ocet winny i doprawiam solą i pieprzem. Całość mieszam przez 30 sekund.

Sałatka z sosem winegret

Szatkuje cebulę w piórka. Do mixu sałat dodaję pokrojone na pół pomidory koktajlowe oraz poszatowaną cebulę. Na koniec doprawiam zrobionym wcześniej sosem winegret i całość mieszam.

Sos barbecue

Drobno pokrojoną cebulę i czosnek smażę chwilę na oleju. Dodaję cukier i mieszam czekając aż zacznie się karmelizować. Dodaję wędzoną paprykę, sos Worcester, ketchup i wędzoną paprykę. Całość mieszam i duszę przez 3-4 minuty aż sos zrobi się gęsty.

Wykończenie dania: Wykładam wszystkie składniki oddzielnie. Wołowina po grillowaniu powinna chwilę odpocząć dlatego nie wolno jej nakłuwać bezpośrednio po smażeniu.