



KÖTT

Bookmaker Toast

Kock: **Frank Steen** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Mackornas macka !

Se till att köpa riktigt bra entrecôte till denna rätt.

INGREDIENSER

- 1 tsk svartpeppar
- 1 tsk olivolja
- 200 g surdegsbröd
- 500 g entrecote
- 1 st huvud romansallad
- 1 st rödlök
- 4 st ägg
- 2 dl riven pepparrot
- 1 tsk salt

Dijoncrème

- 1 msk peppar
- 2 tsk honung
- 2 msk aioli



1 msk salt
4 msk dijon senap
2 dl creme fraiche

GÖR SÅ HÄR

- 1** Låt köttet vila i 20 minuter i rumstemperatur innan du börjar. Skär salladen och skiva löken fint. Salta och peppra köttet.
- 2** Skär salladen och skiva löken fint.
- 3** Grilla köttet i grillpanna utan matfett ca två minuter på varje sida och låt vila tio minuter.
- 4** Droppa lite olivolja på brödet och stek eller grilla tills det fått lite färg. Lägg på sallad och lök.
- 5** Blanda ihop dijoncrèmen och bred på brödet.
- 6** Lägg på sallad och lök. Skär köttet i skivor och lägg ovanpå salladen.
- 7** Riv pepparroten och lägg i en hög på köttet och toppa med äggula.