

# Entrecote

Biffen med mest smak, marmorert og saftig.

Med entrecote er det mange muligheter, enten å bruke den hel, skiver, marinert. Den er også fantastisk å grille. Det er den biffen med mest smak. Beregn ca. 200 gr. pr. pers. på kjøtt uten ben



Hel entrecote, som kan skjæres i skiver og stekes som biff eller den kan stekes hel. Entrecoten som fås kjøpt i dag bør ikke renskjæres for fett. Fettet vil smelte under steking og være med å sette smak på kjøttet.



Du kan også «kle» entrecoten med bacon. Bruk bacon i skiver og legg det som vist på bilde, rundt hele kjøttstykket.

# Entrecote



Så bruker du bomullstråd og surrer entrecoten som vist på bilde

Surring av stek er forklart under «hva får vi av en rundstek»



Entrecote som biff. Skjær biffen i ca. 2 – 2,5 cm tykke skiver.



Entrecoten er marmorert , saftig og mør biff. Synes du det er for mye fett, ja da skjærer du bort fettene etter at biffen er stekt. I fettene ligger alle de gode smakstoffene

# Entrecote

## Fylt entrecote m/bacon



Skjær langsetter entrecoten, inntil midten. Legg 4 skiver bacon og pensle med Cognac marinade. Strø på litt hakket hvitløk. Klem sammen som en rull. Fest med grillpinner med ca 1 cm mellomrom. Skjær mellom grillpinnene. Ta bort grillpinnen å legg en skive bacon rundt skiven. Fest den med grillpinnen igjen

## Marinert entrecote



Entrecote skjæres i skiver ca, 2,5 cm. Pensles med Rødvinsmarinade eller annen marinade som passer til storfekjøtt

Kjøttet bør ligge i romtemperatur ca. 30 min. før steking. Dryss over salt og pepper rett før du legger biffene i stekepannen.

Bruk sterk varme og la smøret bli nøttebrunt. Ikke legg for mye kjøtt i pannen, da avkjøles den, kjøttsaften vil sive ut og biffene får ikke den sprøe og gode stekeskorpen.

Når kjøttsaft begynner å pipe ut av kjøttet er det på tide å snu biffene.

Ikke stikk i biffene med en gaffel når du skal snu, men bruk stekespade.

Etter ett par minutter vil kjøttsaft sive ut på toppen av biffene. Da er biffene medium stekt. La biffene hvile en stund før servering. (ønsker man godt stekt biff med grå snittflate, ettersteker man biffene i ca. 2 - 4 min. på hver side på svak varme)