

GRILLPÅSE FRÅN JOHANNES KÖK

BESTÄLL GRILLPÅSE FRÅN JOHANNES KÖK / 259 PER PERSON

- 200G ENTRECÔTE FRÅN FINLAND
- POTATISGRATÄNG
- TOMAT- OCH RÖDLÖKSSALLAD
- RÖDVINSSÅS

TILLVÄGAGÅNGSSÄTT

POTATISGRATÄNG

- Värm gratängen på 130° för att minska risken för den ska bli torr
- Rekommenderad temperatur är över 70°
Använd gärna en termometer för att säkerhetskolla att den är varm

RÖDVINSSÅS

- Sjud upp rödvinssåsen på låg värme

SALLAD

- Blanda salladen med olivoljan och saltet

KÖTT

- Se till att du har fått en bra glöd och en hög värme innan du lägger ditt saltade kött på grillen. Självklart kan du använda en stekpanna istället för grill om vädret inte tillåter.
- Ta med fördel bort köttet några grader (se nedan vilken köttgrad ni önskar) innan från värmen och låt det ”vila” upp till önskad innertemperatur.
För att säkerhetsställa önskad stek grad använd gärna en termometer och följ anvisningarna nedan.

45° RARE: Halvrå kärna, ljummen

50° MEDIUM RARE: Halvtillagad kärna

55° MEDIUM: Tillagad kärna, köttet är rosa från snittytan till mitten

65° MEDIUM WELL: Tillagad kärna, köttet är endast rosa i mitten

80° WELL DONE: Tillagad kärna, köttet är grått från snittyta till mitten



ESTABLISHED 2012

JOHANNES

· K Ö K ·