

Entrecôte på spett med Jamaica BBQ-sås

800 g entrecote, ca (4 skivor à 150-200g))

8-12 grillspett

salt och peppar

Marinad

2 st vitlöksklyftor

2 st schalottenlökar

0.25 st färsk ananas

0.25 timjan i kruka

1 knippe gräslök

1 knippe bladpersilja

0.25 st habanero (chilifrukt)

1.5 dl olivolja

Jamaica BBQ-sås

0.5 st färsk ananas

0.5 st papaya

1 dl jordnötter

2 msk peppar

0.5 st citron, saften av

0.5 st habanero (eller ¼ om du inte vill ha så stark sås)

6 st mynta

4 msk olivolja