KÖTT

Bookmaker Toast

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

60

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
Dijoncréme
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.