

Grillede Venø-steaks med rygeostcreme

Det skal du bruge

1 pk Venø-steaks fra Holmelund & Ko
200-300 ml rygeost på sødmælk
1 potte persille, hakket/klippet
1 håndfuld purløg, hakket/klippet
4-8 spsk fløde
2 ferskner eller nektariner
1 spidskål
salt & peber

Sådan gør du

Start med at hakke persille og purløg. Bland urterne med rygeosten og fløden. Når du synes konsistensen er passende, så smag til med salt og peber.

Pil de yderste blade af spidskålen. Del den i kvarte eller ottende-dele.

Del fersknerne i kvarte, fjern stenen.

Krydr steaks'ne med salt og peber.

Start med at grille frugt og grønt. Grill det til du synes, det har fået nok.

Grill Venø-steaks'ne til de stadig er rosa inden i. Lad dem hvile på en rist i ca. 5 min. med et viskestykke over.

Server Venø-steaks med grillet grønt og rygeostcreme. Du kan også vælge at servere nye kartofler til.