



HOLMELUND & KO

Bovsteak på grill

Det skal du bruge

1 bovsteak fra Holmelund & Ko
1-2 rødløg
hvidløgsfed efter smag
1 liter ufiltreret æblejuice
1 bundt frisk timian
2 spsk brun farin
½ dl rom
Salt & peber

Forberedelse

Lav gerne marinaden dagen før og lad kødet marinere natten over.

Sådan gør du

Skær rødløgene i både, skyl timianen og mas hvidløgsfeddene med skaftet en kniv.

Læg rødløg, timian og hvidløg i en gryde. Hæld juicen over. Varm gryden op og lad juicen mm. koge i 5-10 min.

Hæld brun farin og rom i. Rør rundt til sukkeret er opløst. Lad marinaden køle af.

Når marinaden er kølet af lægges kødet i marinaden. Du kan nøjes med 4 timer, men det bliver bedre, hvis det får længere tid.

Grill

Dup kødet tørt og salt det godt inden det lægges på grillen. Det skal grilles på indirekte varme. Skal kødet være rødt, så skal kernetemperature være under 58°C. Vi sigtede efter rosa, men temperaturen løb fra os. Vi endte på 66°C og det var fint til vores smag.

Lad kødet hvile på en rist med et viskestykke over i 10 min.