



## Texas Steak (👤 4)

### Preparation

Skala och skär rotfrukterna i fina bitar, lägg dem i en kastrull, häll på grönsaksfond och vatten så att det täcker. Låt allt koka upp och sedan kallna i spadet, låt därefter rinna av i durkslag. Ringla smält smör över grönsakerna och rosta dem i ugn eller på grillen.

Massera in rubkryddorna i köttet. Blanda mango och thai chilisås, smaka av med pressad lime.

Grilla köttet till önskad stekningsgrad, pensla generöst med mangosåsen mot slutet av grillningen. Servera köttet med rotfrukter och Baconnaisse.



ryggbiffar á 150-200g	4 st
blandade rotfrukter	800g
koncentrerad grönsaksfond	2 msk
smält smör	2 msk
Caj P. Ekologisk Texas Rub Salt'n Pepper	1 påse
tärnad färsk mango	1 dl
Lucullus Thai Chilisås	4 msk
pressad lime	
spröda salladsblad	
Caj P. Baconnaisse	

\*Allergener