

Entrecôte med vitlöksmakad majonnäs och cikoria



Ingredienser för 4 personer:

4 entrecôte biffar på cirka 250 g vardera,
800 g vild cikoria, 1 citronkil och extra jungfruolja efter behov.

För vitlöksmajonnäs: 1 helt ägg, 200 ml solrosolja, 3 vitlöksklyftor, 1 msk varm äppelvinäger och salt efter behov.

Tillredning: Rengör och tvätta cikoria väl och koka sedan i rikligt saltvatten. Töm cikoria, pressa lätt torrt och krydda med EVOO, salt och pressad citronsaft. Blanda solrosolja och vitlöksklyftor i 30 sekunder med en nedsänkingsblandare och hackad. Tillsätt hela ägget, äppelvinägern och lite salt. Fortsätt blanda med att lyfta mixern upp och ner i glaset för att piska majonnäs. (Senap kan användas istället för vitlök).

Gnid entrecôten med EVOO och koka på en het stekpanna efter önskemål.

Servera köttet på förvärmda tallrikar och krydda med en sippra EVOO och grovt salt och lägg på en matsked vitlökmajonnäs samt kryddad cikoria på sidan.

Prova med:

Cascavel Grandes Cuvées Réserve Léonor, Ventoux, Rhône-Frankrike

Emma M. Louise, Les Terrasses de Galets, Châteauneuf-du-Pape- Rhône-Frankrike.

Cantina Sampietrana -Trefilari Primitivo IGP Salento-Puglia-Italien.

Bodegas Santa Rufina, Crianza. Cigales-Spanien