



Grillet oksemørbrad og grillede grøntsager

Opskriften kan varieres med fx sommerbuk eller andet rødt kød i stedet for oksemørbrad. Er du i nærheden af en strand kan du være heldig at finde hybenroser som fuldender den fine sommersalat.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid:

Antal personer: 4

Ingredienser

- ca. 600 g oksemørbrad
- 2 fennikel
- 2 rødløg
- 1 rød peberfrugt
- 1 squash
- 1 dl olivenolie, hvidløg, citronskal og timian, som blendes til marinade
- 1 romaine- eller hjertesalat
- 10 friske jordbær
- 100 g Pecorino ost
- 2 forårsløg
- 2 spsk. ristede pinjekerner
- Frisk basilikum
- evt. 1 håndfuld hybenrose blomster
- Balsamico og olivenolie



Til denne ret anbefaler vi



Murphy-Goode Pinot Noir

Murphy-Goode Winery

Californien, USA

Varenr. 6445136



Carmel Road Monterey Pinot Noir

Carmel Road Winery

Californien, USA

Varenr. 6445436



Barbaresco

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2364036



Fremgangsmåde

Oksemørbrad:

Afpuds kødet for eventuelle sener og hinder. Gnid lidt olie, salt og friskkværnet peber i. Grill efter ønske, helst ikke gennemstegt, men gerne rosa. Lad stegen trække 10-15 min. efter grillning.

Grillede grøntsager:

Fennikel og løg halveres, og peberfrugt og squash skæres i flade stykker. Det hele marineres i krydderolien. Grilles på en grillbakke og krydres med friskkværnet peber og groft salt – start med fennikel og løg, da de skal have længere tid end de andre ting.



Salat med jordbær, Pecorino og hybenrose:

Skyl og pluk salaten, og skyl og skær jordbærrene i kvarte. Snit forårsløgene i tynde skiver. Skær Pecorinoen i små terninger. Læg den plukkede salat i bunden af et fad og fordel de andre ingredienser med løs hånd. Dekorér med basilikumblade og hybenroseblomster på toppen. Lige inden servering dryppes salaten med lidt god Balsamico og olivenolie.

Der kan serveres lidt nye kartofler og en god creme fraiche til.