



Ribeye og grillet sommersalat

*Anbefalet vin til maden
Baby Bush Mourvèdre, Hewitson*

Ingredienser (til 4 pers.)

Broccolini (aspargesbroccoli)
Grønne asparges
Kapers
Dild
Citron
Parmesan
Olivenolie
Ribeye (min. 3 cm. tyk)
Salt og peber

Du starter med at tilberede bøffen. Mens den hviler, tilberedes salaten. Hvis ikke du har en grillpande til grøntsager, kan du lave salaten på en pande på komfuret.

Fremgangsmåde

Først krydrer du din bøf generøst med salt. Saltet hjælper med at hive en anelse væske ud, som er en fordel, når du skal ende med den flotte sprøde stegeskorpe, du gerne vil have.

Når din grill er varm, som i rigtig rigtig varm, lægger du din ribeye på og rører ikke ved den de næste 2-3 minutter. Først nu vender du den og gentager første step. Tag af grillen, krydr med peber, og læg kødet til at hvile mens du klargør din sprøde sommersalat.

Knæk bunden af dine grønne asparges og se broccolinien efter for urenheder. Vend det hele i lidt olivenolie og krydr med salt og peber. Nu skal dine grøntsager grilles i et par minutter, men ikke mere end det. Start med dine asparges som skal have et minuts tid mere end broccolinien. De skal have varme men stadig bevare bidet. Det hele tager ikke mere end et par minutter.

Læg det hele i en skål, riv skallen fra en halv citron hen over, tilføj et par spiseskefulde kapers og en håndfuld grofthakket dild. Vend det hele rundt i skålen og anret på et fad.

Inden servering bruger du en kartoffelskræller til at lave nogle flotte flager parmesan med, som du drysser rundhåndet over fadet. Hæld en sjat god olivenolie over hele herligheden, og du er nu klar til at skære din ribeye i skiver og servere.



Vinmatch

Baby Bush Mourvèdre er et perfekt match til grillet bøf med stegeskorpe. Det, der sker, når kødet rammer den varme grill, er, at kødets aminosyrer reagerer med sukkeret, og der opstår en såkaldt Maillard-forbindelse.

Den nøjagtige samme reaktion ser man i de toastede fade, som mange rødvine lagres i, og det er netop derfor, at vin med fad går hånd i hånd til grillmaden.

Baby Bush har ligget 15 måneder i små fade, og derfor passer den perfekt med den sprøde stegeskorpe.

Velbekomme og skål.