Grillet biff med chimichurri



Ingredienser

Biff:
♥ 4 ytrefilet av storfe (skiver à ca. 200–250 gram)
♥ 2 ss olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Chimichurri:
♥ 1 bunt frisk bladpersille
♥ 1 bunt frisk oregano
♥ 4 fedd hvitløk
♥ 1 sjalottløk
♥ 3 ss rødvinseddik
♥ 0,5 sitron
♥ 1 rød chili
♥ 1 ts chiliflak (kan sløyfes)
♥ 1 ts tørket oregano (kan sløyfes)
♥ 1,5 dl extra virgin olivenolje
♥ kvernet salt og pepper

Forslag til tilbehør:
♥ Bakt potet
♥ Grillet mais
♥ Grillede bifftomater
♥ Smør, flaksalt og rømme

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klar Chimichurri (se eget innlegg **HER**):
Ha bladene fra bladpersille og oregano i en food processor (du kan også ta med litt av stilkene hvis de ikke er for tykke). Tilsett hakket hvitløk og sjalottløk, rødvinseddik og presset saft fra en halv sitron. Ha også i tørket oregano og chiliflak. Kjør dette sammen til urtebladene blir grovt hakket.

Rens chili og skjær den opp i mindre biter. Ha dette i food processoren og kjør raskt sammen med urteblandingen.

Ha så god olivenolje i food processoren og kjør det hele sammen til en tykk saus. Smak til urtesausen med kvernet salt og pepper.

Grillet biff:
Pensle over kjøttstykkene med olje og krydre godt med kvernet salt og pepper på begge sider.

Fyr opp grillen. La biffene steke på direkte varme til de har fått god stekeskorpe på begge sider (ca. 2–3 minutter på hver side).

Flytt biffene deretter over til sonene på grillen med indirekte varme. Sett på lokket på grillen og la biffene steke i noen minutter til, til de er så stekte som du liker dem. Bruk gjerne steketermometer (se tips).

Husk å la biffene hvile i minst 5 minutter før du skjærer dem i skiver.

Servering:
Server grillet biff i skiver sammen med urtesausen Chimichurri.

Forslag til tilbehør er bakt potet, grillede bifftomater og maiskolber. Serveres med smør, flaksalt og rømme.

Tips

♥ Juster på mengden chili når du lager urtesausen, alt ettersom hvor sterk du liker sausen.

♥ Merk at sausen skal kjøres i food processoren til ingrediensene blir fint hakket, men ikke så lenge at de blir helt most. Chimichurri skal være en "chunky" urtesaus.

♥ Det er lurt å pensle kjøttstykkene med olje før du legger dem på grillen for å hindre at de henger seg fast. Vær obs på om det er ulik tykkelse på kjøttstykkene. De som er tykkere trenger lenger steketid enn de som er tynnere.

♥ Hvis du bruker steketermometer tilpasset grill, kan du følge med på kjernetemperaturen på kjøttstykkene slik at du får dem så stekt som liker dem. En kjernetemperatur på ca. 60°C gir biffer som er medium stekt. Temperaturen vil stige et par grader mens kjøttet hviler, så det kan passe å ta kjøttet av varmen ved 58°C. Har du ikke steketermometer, kan du sjekke hvordan kjøttet ser ut inni ved å stikke i det med en spiss kniv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/grillet-biff-med-chimichurri