

ITALIENSK MARINEREDE GRILLBØFFER

Det er virkelig nemt at give sine bøffer en saftig konsistens og masser af smag. Mariner dem på ægte, italiensk manér med friske krydderurter, en smule salt soja og syrlig citron. Start i god tid, da de skal trække i fire timer.



Til

- 4 bøffer af oksekød, lam eller kalv

Marinade

- 1 ½ spsk frisk rosmarin
- 1 ½ spsk frisk salvie
- 1 spsk frisk timian
- 2 ½ fed hvidløg
- 1 spsk koriander
- 2 ½ spsk balsamico (rødvinseddike)
- 2 ½ spsk sojasauce
- 1 spsk citronsaft
- ½ dl olivenolie
- salt
- peber

Hak rosmarin, salvie og timian. Hak hvidløg fint. Bland de hakkede krydderurter og hvidløg med koriander, balsamico, sojasauce, citronsaft, olivenolie, salt og peber. Læg bøffen i marinaden og lad den hvile heri i mindst fire timer.

Grill kødet til det er gennemstegt og de italienske marinerede bøffer er klar til servering.