



Lunch

Lyxig macka med entrecôte

Mackor – denna relativt enkla men OJ så goda rätt! Det som är så bra med mackor är att man gör dem precis så enkla eller komplicerade som man vill. Även vad som ska vara på är det du som bestämmer – här är det bara fantasin som sätter gränser! Här vill vi inspirera och ge ett tips på en fantastisk macka med entrecôte, ett recept av Paul Svensson. Godare kan det knappt bli!

4 mackor

Ca 30 min

Ingredienser

- 4 skivor hängmörad entrecôte [ca 600 g]
- 8 msk tartarsås
- 4 skivor levainbröd (eller annat surdegsbröd)
- 2 kvistar timjan
- persilja, hackad
- havssalt
- svartpeppar

Gör såhär

Viktigt! Se till att köttet är rumstempererat före tillagning!



1. Börja med att salta och peppra entrecoten så att smakerna tränger in i köttet.
2. Grilla eller stek bitarna till en innertemperatur på 50 grader. Låt det sedan vila i folie tills du skär upp det.
3. Grilla eller stek sedan brödet på båda sidorna.
4. Sätt ihop mackorna: cirka 2 matskedar tartarsås på varje. Skiva köttet och lägg en biff på varje brödskena. Toppa med timjan, persilja och havssalt.
5. Servera gärna med en grönsallad, gärna innehållande säsongens grönsaker och med en fräsch och snabb dressing av lika delar rapsolja från Segerstad och Pärönbalsamico (du hittar både oljan och balsamicon i vår gårdsbutik).
6. Mums!