

BIFF MED OLIVER OCH ROSMARIN STEKT POTATIS

4 personer

Ingredienser:

4 st biffar, gärna entrecote
1 påse CajP Rub, välj din favorit
2 dl skivade gröna och svarta oliver
4 msk olivolja
4 port färskpotatis
1 knippe rosmarin, färsk
2 st citroner



Tillagning:

Tvätta och borsta potatisen, lägg i en ugnsfast form och ringla på 2 msk olivolja, salt, peppar och några nypor rosmarinblad. Baka potatisen i ugn, 200 grader i ca 20-25 minuter.

Gnugga in kryddorna i köttet och grilla biffen till önskad stekningsgrad.

Dela citronerna och strö lite salt och socker på ytan, grilla dem sedan någon minut tills de får fin gyllenbrun färg. Ställ ett litet stekjärn på grillen, hetta upp 2 msk olivolja och oliverna.

Lägg biffen på tallrikar, skeda på oliverna och servera tillsammans med potatis, citron och sallad.

