

Entrecote med sötpotatis, chipotlemajonnäs & majssalsa

För 4 personer

4 entrecôte à 200 gram
salt och svartpeppar

Chipotlemajonnäs:

1 dl majonnäs
2 tsk chipotlepasta
2 vitlösklyftor, hackade
1 krm socker
salt

Pepparstekt sötpotatis:

2 sötpotatisar, i klyftor
2 msk smält smör
gourmetsalt och grovmalen svartpeppar

Rostad majssalsa:

400 g majs
1 msk rapsolja
2 salladslökar, finhackade
2 tomater, urkärnade och finhackade
2 tsk barbequesås
1 krm socker
salt

-
1. *Blanda all ingredienser till majonnäsen och ställ kallt 1 tim.*
 2. *Sätt ugnen på 200°. Lägg potatisen i en ugnssäker form och häll över smöret. Stek ca 25 min. tills de är mjuka. Vänd dem då och då under tiden. Salta och peppra.*
 3. *Stek majsens så den får färg. Tillsätt övriga ingredienser och blanda väl. Låt allt bli varmt och servera salsan ljummen.*
 4. *Grilla köttet i grillpanna ca 3 min per sida. Salta och peppra.*