

## *Grillad Entrecote med hemmagjorda pommes & basilikaaioli*

### **För 4 personer**

4 skivor välmarmerad entrecote  
3 msk olja  
3 msk Jonte´s BBQ kryddblandning eller valfri grillolja

### **Hemmagjorda pommes**

6 bakpotatisar eller 12 mjöliga potatisar  
1 liter friteringsolja  
Flingsalt

### **Basilikaaioli**

1 kruka basilika  
1 äggula  
1 tsk dijonsenap  
1 tsk rödvinsvinäger  
1 tsk citronjuice  
2 dl rapsolja  
3 pressade vitlöksklyftor  
Salt

---

- *Använd elvisp eller matberedare för att göra aiolin. Blanda äggula, vinäger, senap och citronjuice i matberedare eller en bunke. Vispa med visp eller slå igång matberedaren. Häll SAKTA i oljan, droppvis i början, samtidigt som du vispar. Efter första deciliteren kan du hälla lite snabbare i en smal stråle. När majonnäsen tjocknat (om inte- använd mer olja) mixa i basilika och pressa i vitlöken. Smaka av med salt. Ställ kallt.*
- *Skär bort det yttersta på kanter och längden på bakpotatisarna så att det blir med rektangulära. Skär i långa stavar och lägg i vatten och du inte vill fritera dem direkt. Värm upp oljan i en fritös eller kastrull till 180 grader. Fritera potatisarna tills de blivit mjuka, ca 15- 20 minuter. Låt rinna av något innan de saltas.*
- *Blanda olja med kryddblandningen eller använd färdig grillolja.*
- *Pensla och grilla entrecoterna och servera med pommes, basilikaaioli och en fräsch sallad.*