

## ***Grillad rumpstek med ljummen färskpotatissallad & gremolata-smör***

### **För 4 personer**

800 gram skivad rumpstek  
2 msk olja  
2 msk soja  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 msk tomatpuré  
1 msk sirap  
Salt och nymald svartpeppar

### Potatissallad:

800 gram nypotatis  
1 knippe grön sparris  
1 röd paprika  
1 rödlök  
½ gurka  
12 cocktailtomater  
1 kruka basilika  
1 liten påse rucola eller annan krispig sallad  
3 msk god olivolja  
1 msk citronjuice  
Flingsalt, svartpeppar och lite socker efter smak

### Gremolatasör:

100 gram smör, rumstempererat  
½ citron, rivet skal  
½ dl hackad persilja  
1-2 finhackade vitlöksklyftor

---

- *Smöret: Finriv det gula på citronskalet på ett rivjärn och finhacka persiljan och vitlöken. Blanda ihop med smöret och smula ner en nypa flingsalt. Vill du ha lite extra sting så häll i ett stänk cayennepeppar. Låt stå svalt och ta fram 30 minuter innan ni ska äta så att det mjuknar.*
- *Potatissallad: Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, häll av vattnet och låt ånga en stund. Lägg på locket så att de hålls varma. Dela sparrisen i 3 delar (ta bort rotändan) och koka i lättsaltat vatten ca 3 minuter. Hacka paprika och gurka i bitar, skiva rödlöken tunt. Blanda sallad, hela basilikablada, lök, paprika, gurka delade tomater och sparrisen i en skål. Häll i den ljumma potatisen och ringla över olivolja och citronjuice. Smaka av med salt, peppar och socker.*
- *Köttet: Ta fram köttet från kylan 30 minuter innan grillningen. Blanda samman ingredienserna till grillmarinaden och pensla rumpstekarna. Grilla mycket hastigt, ca 2 minuter per sida och låt vila 5 minuter under folie och servera sedan med potatissalladen och gremolata-smöret!*