

Grillipihvi Nederburgin tapaan

Grillissä kypsyneelle ja aavistuksen savuiselle lihalle kannattaa valita punaviini maasta, jossa grillaus on mestaruuslaji.



GRILLIRUOKA



NAUTA



4 HLÖ



+ 60 MIN



VALMISTUSOHJEET:

- 1** Tee marinadi: Silppua valkosipulinkynnet ja sekoita kaikki ainekset keskenään. Marinoi liha ainakin muutaman tunnin ajan, mieluiten yön yli, jääkaapissa.
- 2** Ota liha huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen grillausta. Grillaa liha kokonaisena haluamaasi kypsyyssasteeseen ja leikkaa viipaleiksi. Tarjoa bearnaise-kastikkeen, ranskalaisten perunoiden ja salaatin kera.

Grillailukauden väistyttyä paistin voi valmistaa myös uunissa: Lämmitä uuni 125 asteiseksi. Työnnä paistomittari lihapalan paksuimpaan kohtaan. Uunipannulle voi lisätä tilkan nestettä. Sisälämpötilan saavuttaessa 60-65 astetta on paisti sisältä vielä hieman rosé, täysin kypsän lopputuloksen saat jatkamalla kypsentämistä n. 70 asteiseksi. Anna lihan levähtää folioon käärittynä ennen leikkaamista.

Nederburg The Winemasters Edelrood

AINEKSET

1 kg mureaa sisäpaistia tai muuta pihvilihaa

MARINADI

4 valkosipulinkynttä

½ dl oliiviöljyä

2 ½ dl punaviiniä

kourallinen tuoretta rosmariinia

suolaa, mustapippuria

