

Grillipihvi Nederburgin tapaan

Täydelliset yhdessä: Grillipihvi ja Nederburg-punaviini.



AINEKSET

1 kg mureaa sisäpaistia tai muuta pihvilihaa

MARINADI

4 valkosipulinkynttä

½ dl oliiviöljyä

2 ½ dl punaviiniä

kourallinen tuoretta rosmariinia

suolaa, mustapippuria



GRILLIRUOKA



NAUTA



4 HLÖ



+ 60 MIN

1 Tee marinadi: Silppua valkosipulinkyntset 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.