

## Helstekt biffrad

4 portioner

1 kg hel biff, med ben

rapsolja

2 vitlöksklyftor, rivna

rosmarin

salt och peppar

Ta fram köttet och låt det stå framme i rumstemperatur cirka 2 timmar innan du börjar. Värm ugnen till cirka 70 - 100°C. Torka köttet med en ren kökshandduk så att ytan är riktigt torr. Droppa över olja och smörj in köttet. Hetta upp en stekpanna, den ska vara rykande het och bryn köttet hastigt runt om. Lägg sedan köttet på galler över en plåt. Smörj in med den rivna vitlöken, strö över salt, peppar och rosmarin. Stick in termometern i mitten av köttet och låt rosta till innetemperaturen är mellan 57 - 60°C. Ta ut och täck med folie samt en kökshandduk. Låt vila 20 - 30 minuter. Servera med rödvinssky.