

Hel entrecôte på grillen

4 portioner

800 g entrecôte, hel

2 vitlöksklyftor, rivna

1 citron, skuren på hälften

1 bukett timjan, rosmarin, salvia, hela kvistar

3 bifftomater, delade i klyftor

2 röda lökar, skivade

1 chili, urkärnad

2 tsk rapsolja,

salt och peppar

Lägg entrecôten i en form eller på ett fat. Snitta ett rutmönster i fettkappan. Pressa över citron och låt stå och marinera en timme i kylskåpet. Ta ut och gnid in vitlök och örter. Låt stå i rumstemperatur. Tänd grillen och invänta perfekt glöd. Strö rejält med salt och peppar över köttet. Samla glöden på sidorna i grillen och lämna helt fritt i mitten. Lägg köttet på galler i mitten. Lägg på lock och öppna spjället. Grilla köttet cirka 30 - 40 minuter tills innertemperaturen är 57°C. Grilla grönsakerna cirka 1 minut per sida. Ta av från grillen och lägg på ett fat, salta, peppra och håll på olja. Skär köttet i tjocka skivor och servera med grönsakerna.