



Grillad Entrecôte, Ray's Style (👤 4)

Preparation

Smaksätt köttet med salt och svartpeppar.

Värm upp majskornen i en kastrull, lägg i färskosten och smaksätt med salt och svartpeppar.

Skär grönsakerna i snygga bitar.

Grilla köttet och servera tillsammans med majs, grönsaker, BBQ sås och sötpotatisfries.



entrecôte à 175g-200g	4 st
majskorn, kokta och avrunna	2 dl
färskost	1 dl
salladsgro�nsaker	
Sweet Baby Ray's BBQ Sauce, valfri favorit	
s�tpotatisfries	4 port.

*Allergener