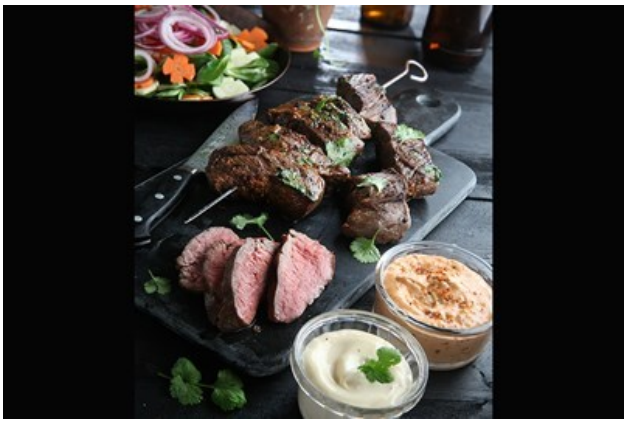
HAUGEN-GRUPPEN

Oxfiléspett Chimichurri (4 personer)

Preparation



Skär köttet i fina bitar. Lägg dem i en påse och slå på chimichurrioljan. Marinera minst 2 timmar men gärna över natten.

Trä upp köttet på grillspett och grilla det på hög värme tills det fått önskad stekningsgrad.

Gör en fin sallad på grönsaker, lök och snyggt skivade rotfrukter. Skiva köttet och servera med sallad och såser.

Produkter

oxfilé	600-800g
grillspett	1 st
Caj P. Ekologisk BBQ Oil Chimichurri	1 påse
Caj P. Aioli	
Caj P. Baconnaise	
salladsgrönsaker	
rödlök	
rotfrukter	

*Allergens