



Ray´s Surf´n Turf (👤 4)

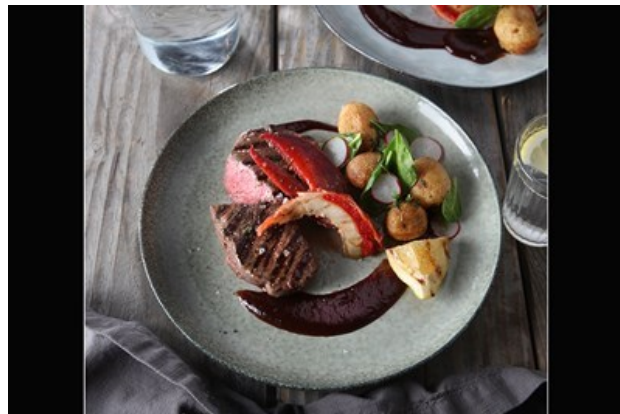
Preparation

Smaksätt köttet med salt och svartpeppar.

Dela och skala hummerstjärtarna. Bryt loss hummerklorna och knäck dem.

Ställ en stekpanna på grillen och lägg i en klick smör. Rosta potatisen och avsluta med att tillsätta spenat och rädisor.

Grilla köttet till önskad stekningsgrad och värm hummern försiktigt på grillen. Grilla citronen och arrangerera kött, hummer, potatis och BBQ-sås.



ryggbiffar, ca 600g	4 st
små kokta humrar	2 st
små citroner	2 st
smör	2 msk
kokt färskpotatis	600g
babyspenat	
skivad rädisa	
BBQ Sås Original	

*Allergener