HAUGEN-GRUPPEN

Smoke chipotle steak (4 personer)



Preparation

Dela sötpotatisen i mindre bitar, lägg dem i en ugnsfast form, pensla med rapsolja och baka dem mjuka. Potatisen kan antingen bakas i grill, indirekt värme med locket på eller i ugn, ca 20 minuter i 175 grader. Lägg smör och vitlök i en liten kastrull. Våt dem fräsa på låg värme under lock tills vitlöken är mjuk och mosig, ställ dem åt sidan. När potatisen är mjuk så lägg den i en bunke, slå i vitlöken och smöret. Mosa med en visp och rör i mjölk till det får fin konsistens. Smaka av med salt och svartpeppar.

Smaksätt biffarna med salt och svartpeppar och grilla dem på het grill. Mot slutet av grillningen så pensla dem med BBQ-sås. Fördela salladen på tallrikar, lägg på köttet och stomp. Servera med en generös klick BBQ-sås.

Produkter

biffar av entrecôte eller ryggbiff	4 st
Sweet Baby Ray’s BBQ Sauce, valfri favorit	1 dl
Salladsgrönsaker	
Stomp:	
skalade sötpotatis	800 g
rapsolja	2 msk
smör	4 msk
skalade vitlöksklyftor	10 st
varm mjölk	3 dl

*Allergens