Recept av **Frida Ronge**

Grillad entrecôte med Tångsallad Soja & chili och limedressing

4 portioner

Ingredienser
600 g entrecôte, gärna marmorerad, alternativt biff eller innanlår
Salt och svartpeppar
1 msk neutral olja (raps eller solros)

Sesam- & limedressing
2 msk soja
2 msk risvinäger
2 tsk honung eller agavesirap
2 tsk rostad sesamolja
2 msk färskpressad limejuice
2 msk kallpressad rapsolja

Till servering
2 dl kokt jasminris eller nudlar
1 pkt Tångsallad Soja & chili
1 kruka Koriander
Salladslökar till topping, tunt skivad
Eventuellt chilifrukt
Eventuellt rostade seamfrön

Gör så här
1. Grilla eller stek köttet:
Krydda entrecôten med salt och peppar, gnid in med lite olja.
Grilla eller stek på hög värme 2–3 minuter per sida (medium rare).
Låt vila i 5–10 minuter innan du skivar den tunt.

2. Blanda dressing:
Rör ihop soja, risvinäger, honung, sesamolja, limejuice och rapsolja. Smaka av så att sältan och syran är i balans.

3. Förbered tångsalladen:
Blanda tången med sesamfrön, koriander och ev. extra chili.

4. Montera rätten:
- Lägg en bädd av ris eller nudlar på tallriken.
- Toppa med skivad entrecôte.
- Lägg tångsalladen ovanpå köttet och ringla över dressing.
- Garnera med salladslök, shiso eller koriander samt andra eventuella tillbehör.

Tips
- Testa att byta entrecôte mot grillad hjort eller ren för en nordisk Nikkei-twist.
- Servera kall som "beef salad" vid event eller buffé – funkar lika bra rumstempererad.
- För extra textur: toppa med puffat ris eller rostade sesamchips.

Vår nordiska tångsallad består av ingredienser av högsta kvalitet och helt utan onödiga tillsatser.
Visste du att sockertång är fullproppad med fibrer, mineraler och vitaminer? Gott för både smaklökarna och kroppen!

Prova havets grönsaker. För inspiration och recept, besök vår hemsida via QR-koden ovan.

kobb.nu

HELT NATURLIGT UTAN ONÖDIGA TILLSATSER!

KOBB KLIMATGOTT FRÅN VÄSTKUSTEN