



THOMY

ENTRECÔTE: LIVIN' LA VIDA LOW CARB!

ZUTATEN

Stk Entrecôte

Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

Stk Knoblauchzehe, halbiert

Zweige Rosmarinzweige zum Garnieren

g THOMY French à l'ancienne

g Handvoll Kräutersalat

El. Essig, Balsamico

El. Olivenöl

g Ketchup

El. Honig

Stk. Saft einer Limette

ANWEISUNG

Schritt 1 Die beiden Entrecôtes 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Dann den Ofen auf 50 – 60 °C bei Umluft vorheizen

Schritt 2 Eine zerdrückte Knoblauchzehe und die grob gehackten Rosmarinzweige in 3 EL Olivenöl geben

Schritt 3 Die Entrecôtes mit dem aromatisierten Olivenöl bestreichen und für 1 – 1 ½ Stunden in den vorgeheizten Ofen geben

Schritt 4 Die restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette verrühren und mit dem Salat mischen

Schritt 5 Die Entrecôtes nach dem Garen von jeder Seite auf dem Grill oder in der Pfanne scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Zusammen mit dem THOMY Senf À L'ancienne und dem Salat servieren. En Guete! Mach schnell ein Foto von deinem Entrecôte, bevor die Hungrigen nichts mehr übriglassen und poste es als Beweis für deine Bräglu-Künste auf Facebook oder Instagram - #LOVEthomy.