

Ytrefilet med tomat og mozzarellasalat



Norsk ytrefilet på grillen er en sommerklassiker. Prøv sammen med tomat og mozzarella.

1

Slik gjør du

Grill ytrefileten slik du ønsker den stekt. Husk å la kjøttet hvile litt før oppskjæring.

55 °C for rødt

60 °C for rosa

65 °C for rosa/grå

70 °C for grå.

2

Lag krutonger

Del loff i grove biter og pannstek dette sammen med olje og hakket hvitløk og litt urter. Del tomater og fordel delte utover et stort fat. Riv over mozzarella og ha over brødcrutongene.

3

Topping

Topp med masse ferske urter og skivet ytrefilet. Godt med en god pesto servert til. Lag en hjemmelaget eller kjøp ferdig i butikk.

Ingredienser

Du trenger

Gilde storfe ytrefilet 800 g (ca 200g per pers)

Tomater	4 stk
Cherrytomater	1 pk
Plommetomat	3 stk
Mozzarella	2 stk
Loff	4 skiver
Olivenolje	
Hvitløksfedd	2 stk
Bladpersille	1 neve
Oregano	1 neve
Pesto	1 glass
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten