

RISBERGIMPORTAB

www.risbergimport.se

Tel: 08-608 17 00

Blackened Steak Cajun Style (1 pers)

Ingredienser:

- 1 entrecote ca 200g
- 30g smält smör
- 4 tsk Blackened Steak Magic
- 1 finhackad vitlök
- 1 tsk Key Lime Juice



Hetta upp en gjutjärnspanna.

Pensla bägge sidor av köttet med smält smör. Strö över

2 tsk Blackened Steak Magic på varje sida och lägg köttet direkt i pannan. Stek köttet i 2-3 minuter på var sida så att det får en fin mörk skorpa. Servera entrecoten med resten av det varma smöret blandat med vitlök och lime.

