



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Oksegrillspyd med blomkål, estragonmayonnaise og grovfritter

## Grovfritter

400 g kartofler, medium  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
bagepapir <sup>b</sup>

## Honningglace

1 spsk honning  
1 spsk rød balsamicoeddike  
1 spsk olie <sup>b</sup>

## Oksegrillspyd

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)  
½ stk gul peber  
1 stk rødløg  
4 stk træspyd

## Blomkål

1 stykke blomkål  
½ stk lime  
salt <sup>b</sup>  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Serivering

1 pose estragonmayonnaise

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
- 2. Grovfritter:** Skær kartoflerne i store både og vend dem med lidt olie og krydr med salt og peber. **Grill:** Læg kartoflerne i en foliebakke og grill på direkte varme ca. 25 min. og vend dem jævnligt. **Ovn:** Læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen med samme fremgangsmåde.
- 3. Honningglace:** Rør honning, balsamico og olie sammen.
- 4. Oksegrillspyd:** Skær oksekødet i tern på ca. 2x2 cm. Fjern kerner i peberfrugt og skær i rustikke stykker. Skær løg i brede både. Sæt skiftevis kødstykker, peberfrugt og løgbåde på spyddene og pensl med glacen.
- 5. Grill:** Steg spyddene på direkte varme ca. 8 min. i alt. Vend dem jævnligt og pensl evt. glace på igen. **Ovn:** Steg 4-5 min. vend dem og steg yderligere ca. 4 min. så de får god farve på begge sider.
- 6. Blomkål:** Del blomkålen i store buketter. Kog dem dækket med vand tilsat lidt salt i 3 min. Hæld vandet fra. Riv limeskal på dem og pres saften over. Vend dem i lidt olivenolie.
- 7. Serivering:** Servér estragonmayonnaise til de grillede spyd sammen med grovfritter og blomkålsbuketter.



Læg spyddene i vand, så brænder de ikke på grillen.