

STADSVAKTENS KÖTTPÅSE!

Beställ hem kvällens köttmiddag från oss.

Prisbelönt Entrecôte med tillbehör för endast 295.- per person (ord pris 445.-)

300g Entrecôte från Östergötland - Råstekt potatis - Tomatsallad - Rödvinssky - Béarnaise

Tillvägagångssätt:

Råstekt potatis

Värm potatisen i ugnen på 120 grader i ca 15 min.

Rödvinssky: Sjud upp på låg värme

Béarnaise: Servera rumstempererad

Tomatsallad: Blanda med vinegrette innan servering

Kött: Se till att du har riktigt hög värme i stekpannan innan du lägger på ditt saltade kött. Stek köttet till önskad innertemperatur. Ta bort köttet några grader innan önskad temperatur och låt det vila innan servering. För att säkerställa önskad stekgrad, använd gärna en termometer och följ anvisningarna nedan:

37 grader BLUE, Helt rå kärna, knappt ljummen

42 grader RARE, Halvrå kärna, ljummen

47 grader MEDIUM RARE, Halvtillagad kärna

52 grader MEDIUM, Tillagad kärna, köttet är rosa från snittytan till mitten

60 grader MEDIUM WELL, Tillagad kärna, köttet är endast rosa i mitten

75 grader WELL DONE, köttet är grått från snittytan till mitten

Ring och beställ din köttpåse på 011-4953211 eller maila till info@stadsvakten.com

