

Sommarreceptet: Argentinsk entrecôte med bönröra

Fyra personer 4 skivor entrecôte (à minst 250 g styck annars kan de inte förknippas med Argentina) 4 argentinska chorizokorvar bönröra: 400 g kokta kidneybönor 3 tomater 1 rödlök 1 knippe bladpersilja ½ dl olivolja 2 msk rödvinsvinäger salt och peppar en nypa socker Skölj bönorna noggrant och låt dem rinna av. Hacka tomater, rödlök och persilja fint. Blanda allt med olivolja, vinäger och krydda med salt, peppar och socker. Sätt ugnen på 150 grader. Temperera köttet så att det inte steks kylskåpskallt. Grilla skivorna hastigt så att de får fin färg och stek det sedan i ugnen. Innertemperaturen på köttet får max vara 55 grader. Grilla korvarna i pannan under tiden. Tag ut köttet och låt det vila. Skär upp kött och korv i stora, saftiga bitar som du serverar med bönröran. Drycken till: 2010 Chakana Reserve Bonarda Old Vine MENDOZA / ARGENTINA / CHAKANA WINES / NR 6548 / 74 KR Fruktbomb med massor av fat, kaffe och nästan lite eukalyptus i eftersmaken. Funkar fint med rött kött och chorizo. Det här är comfort food & wine när det är som bäst. Testa också gärna: 2009 Broquel Bonarda MENDOZA / ARGENTINA / BODEGAS TRAPICHE / NR 72803 / 85 KR