



MARULK

RECEPT

Grillad marulk med rödvinssås och knaperstekt sidfläsk.

Per person:

220 gr marulksfilé
2 skivor sidfläsk
1 dl rödvinssås
1 st knippe dill
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Putsa marulken från det eventuellt kvarvarande tunna färgade skinnets och dela marulken till hälften.
2. Grilla filén och det skivade sidfläsk i grillpanna eller på grillen efterstek filén i ugnen 5-7 min i 175 grader.
3. Värm rödvinssåsen. Garnera med dill och sidfläsk.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Delas Crozes-Hermitage les Launes, artikelnummer 2800.