

## GRILLAT MED JONAS BORSSÉN

### Thailändska Biff-Brochette med Aromatisk Sallad

4 portioner

Använd en öppen grill med kol eller ved. Gasolgrill går också bra.

600 g ryggbiff eller oxfilé, skuren i stora tärningar

2 dl Texas Honey Marinade

eventuellt blötlagda träspett eller andra grillspett

1/2 gurka, skalad och skivad

1 morot, tunt strimlad eller skivad

1 röd paprika, strimlad

1 avokado, skivad

4 salladslökar, tunt skivade

1 huvud romansallat

2 nävar rucolasallat

1 dl myntablåd eller koriander

1 dl blad av thai basilika eller vanlig basilika

1 dl torrostade jordnötter

Dressing:

1/2 dl jungfru olivolja

2 msk sesamolja

2 tsk farinsocker

1 msk färskpressad citronsaft

1 röd dutch chile/spansk peppar, finhackad med frön och mellanväggar

salt och nymald svartpeppar

1. Låt köttbitarna marinera i minst två timmar men allra helst över natten.

2. Skala, skiva och strimla alla grönsaker till salladen. Vispa även ihop dressing-  
en. Ställ allt åt sidan men blanda inte salladen med dressing-  
en ännu.

3. Trä upp köttet på spett. Låt kol brinna ner till en askgrå glödbädd. Stäm av  
värmens som ska vara mycket stark. Grilla spetten 4-5 minuter över direkt glöd-  
värme. Ta upp spetten efter en minut och doppa tillbaka dem i marinaden.  
Lägg genast tillbaka på grillen och upprepa proceduren 3-4 gånger. Snurra  
även spetten så att de blir snyggt grillade runt om.

Servering: Blanda alla salladsingredienser utom jordnötter med dressing-  
en.

Lägg upp som en bädd för spetten i djupa tallrikar och strö jordnötter över.