

## Praetud värske laagerdunud "RIB EYE" veiseliha steik (ilma kondita) köögiviljadega



### Ettevalmistamine

1. Panna steigid (peavad olema toatemperatuuril) eelnevalt kuumutatud raskele praepannile. Puistata peale soola ja pipart ning küpsetada ühelt poolt umbes 2 minutit. Pöörata ümber, puistata soola ja pipart, lisada või ning küpsetada umbes 2 minutit. Valada küpsetamise ajal steikidele sulatatud võid. Kui on soov steike kauem küpsetada, praadida veel kummaltki poolt umbes 1-3 minutit. Pärast praadimist panna röstitud steigid sooja kohta või mässida fooliumi sisse ning jätta mõneks minutiks seisma.
2. Salat: segada hakitud kapsas ja seller kanepiõli, sidrunimahla ja röstitud kanepiseemnetega. Kanepiseemnete röstimine on väga lihtne: panna seemned eelnevalt kuumutatud pannile ja segada pidevalt, kuni need plaksuma hakkavad ja on tunda meeldivat lõhna. Valada seemned nõu sisse ning lasta enne uhmris või kohviveskis purustamist jahtuda.
3. Kaste: hakkida sibul väikesteks kuubikuteks ning praadida võis, sibula praadimise lõppfaasis lisada hakitud anšoovised. Valada veiseliha puljongi ja brändi sisse. Lasta tasasel tulele keeda, kuni pool vedelikust on aurustunud. Seejärel segada kastet ning püreestada läbi sõela. Lisada kastmesse marineeritud pipar ning lasta keema tõusta. Lõpuks segada sisse või.

Tagasi retsept nimekirja

### KOOSTISAINED

440 g	KITCHEN me laagerdunud "RIB EYE" veiseliha steiki
2 sl	Võid
1 tass	Peenikeseks viilutatud juurselleri ribasid
1 tass	Peenikeseks hakitud kapsaribasid
1 sl	Hakitud peterselli
4 sl	Kanepiõli
½	Sidruni mahl
1 sl	Röstitud kanepiseemneid
1 sibul	Sibul
Sorts	Brändit
1 tl	Marineeritud rohelist pipart
1 tass	Veiseliha puljongit
3	Hakitud soolatud anšoovisefileed
Vastavalt maitsele	Soola