



Tournedos

Aineet: 4-5 cm:n pala naudan kapeaa
sisäfilettä
Paistamiseen:
1/2 rkl voita
1/2 rkl öljyä
Maustamiseen:
riipaus pippuria ja
suolaa

Valmistus: Muotoile huoneenlämpöinen, korkea ja kapea pihvi käsin tasaiseksi ja sido langalla. Kypsennä pihviä molemmin puolin keskilämmöllä kolme minuuttia. Mausta pihvi kypsänä. Irrota lanka ja tarjoa pihvi tikkuperunoiden ja bearnaisekastikkeen kanssa.

www.superkokki.com