

Beef Wave

Ingredienser

125 g tynd skive af oksetykstegsfilet

Pebermix-krydderi

Frisk timian.

Oksetykstegsfilet på grillpind

Opskriften er til én pind ? vi anbefaler to pinde pr. person.

Den møre skive af oksekød sættes på ispinden. Drys med pebermix-krydderiet og frisk timian.

Grilles direkte over kullene i 2-3 minutter på hver side.

Prøv at servere skiverne i en madpandekage med salat og dressing ? det smager helt fantastisk.

Serveres med en iskold øl.

Få inspiration til andre sjove grillpinde

Nem salat til din grillmad

