



Dry Aged Tomahawk Steak sült édesburgonyával és háromféle sajttal



4 személyre



3 óra

Nehézség: közepes

Hozzávalók a töltött
édesburgonyához:

- 4 nagy édesburgonya
- 2 piros kaliforniai paprika
- 125 g mozzarella
- 50 g parmezán
- 100 g cheddar sajt
- 2 szál újhagyma
- 100 g crème fraîche
- 1 lime leve
- só, cayenne bors

ELKÉSZÍTÉS

1. Melegítse elő a grillt indirekt hőmérsékletre (kb. 200 °C).
2. Az édesburgonyákat mossa meg, szurkálja meg fogpiszkálóval, majd zárt fedél alatt indirekt hőn süsse kb. 1-1,5 óráig, amíg teljesen átpuhulnak.
3. Közben a paprikát hámozza meg, távolítsa el a magokat, és vágja apró kockákra. A mozzarellát szintén kockázza fel, a parmezánt és a cheddart reszelje le. Az újhagymát mossa meg, és karikázza fel.
4. Az elkészült édesburgonyákat hosszában vágja félbe, és óvatosan kaparja ki a belsejüket anélkül, hogy a héjat megsértené.
5. A kikapart édesburgonya belsejét keverje össze a paprikával, crème fraîche-sel, mozzarellával, parmezánnal, a cheddar felével, lime-lével és az újhagymával. Ízesítse sóval és cayenne borsal.
6. Töltse vissza a keveréket az édesburgonyák héjába, majd szórja meg a maradék cheddar sajttal.



Dry Aged Tomahawk Steak sült édesburgonyával és háromféle sajttal

Hozzávalók a mázhoz:

- 2-3 evőkanál Ketjap Manis (édes szójaszósz)
- 2-3 evőkanál juharszirup
- 2 evőkanál mézbor
- 1/2 teáskanál durva só
- 2-3 szárított chilipaprika

Hozzávalók a Dry Aged Tomahawk Steakhez:

- 2 db dry aged Tomahawk steak
- só
- növényi olaj a grillrácsra

8. Süsse vissza a töltött édesburgonyákat zárt fedél alatt indirekt hőn további 10-15 percig, amíg a sajt szépen megolvad és kissé megpirul.

Dry Aged Tomahawk Steak

1. A steakeket öblítse le hideg víz alatt, törölje szárazra, majd ízlés szerint sózza.
2. A grillrácsot olajozza be, majd a steakeket direkt hőn süsse mindkét oldalán, amíg szép mintázatot kapnak.
3. Csökkentse a grill hőmérsékletét (faszenes grillnél zárja le a szellőző nyílásokat), és váltson indirekt hőre (160-180 °C).
4. Süsse zárt fedél alatt további 15-20 percig, közben forgassa meg, és kenje meg a mázzal, hogy ízletes mázt kapjanak.
5. A sütés végétével hagyja pihenni a steakeket 10-15 percig hő nélkül, hogy elérjék az optimális 56-58 °C-os maghőmérsékletet.

Tálalás

Helyezze a lédús, lakkozott **Tomahawk steakeket** tányérra, és kínálja mellé a töltött édesburgonyát a háromféle sajt tökéletes harmóniájával. A látvány és az ízek egyaránt lenyűgözőek lesznek! JÓ ÉTVÁGYAT!