

Steak Frites

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

2 kişilik

Orta

~640 kcal

Steak frites, iyi mühürlenmiş bifteği ç1t1patates k1zartması ve sade otlulu tereyağ1yla buluşturan Fransız bistro tabağıdır.

Malzemeler

Et için

- 2 adet Antrikot biftek
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 0.5 çay kaşığı Karabiber
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Tereyağı
- 3 dal Taze kekik

Frites için

- 700 gr Patates
- 3 su bardağı Ayçiçek yağı

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

- Patatesleri ince çubuk kesin, soğuk suda 15 dakika bekletip kurulayın.
- Patatesleri 160°C yağda 6 dakika ön pişirin ve süzün.
- Biftekleri tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra 10 dakika oda sıcaklığında bekletin.
- Tavaya çok kızdırın, biftekleri zeytinyağıyla her yüzü 2 dakika mühürleyin.
- Tereyağı ve kekik ekleyip eti 1 dakika yağla besleyin.
- Biftekleri 6 dakika dinlendirin; bu sırada patatesleri 190°C yağda 4 dakika kızdırın.
- Eti patates ve k1y1m1 maydanozla servis edin.

PÜF NOKTASI

Bifteği tavaya almadan oda sıcaklığında bekletmek daha eşit pişirme sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Su teresi, limonlu yeşil salata ve Dijon hardalı sosla servis edin.

Alerjenler

Süt