



Chateaubriand

- Aineet: 3 cm:n viipale
naudan sisäfileen
keskiosaa
Paistamiseen:
1/2 rkl öljyä
1/2 rkl voita
Maustamiseen:
ripaus suolaa ja mustapippurirouhetta
Päälle:
maustevoಿನappi, esim. pippuri-valkosipulivoi
- Valmistus: Painele pihvi varoen tasaiseksi ja kypsennä huoneenlämpöisenä kuumassa rasvassa. Kypsymisaika on 2-3 minuuttia/puoli. Käännä pihvi, kun neste alkaa pisaroida raakalla pinnalla. Mausta pihvi kypsänä. Nosta pinnalle maustevoಿನappi ja tarjoa heti lohkoperunoiden ja kasvisten, esim. papujen kanssa.