

New York Strip Steak / New York Strip Steak



De boodschappen

2 New York Strip steaks (entrecote)
olijfolie
zeezout
versgemalen zwarte peper

Kruidenboter

50 gram boter, kamertemperatuur
1/2 theelepel knoflook, geperst
1 theelepel platte peterselie, fijn geknipt
1 theelepel bieslook, fijn geknipt
snuf zeezout

Zo maak je knoflookboter

Meng boter, knoflook, peterselie, bieslook en zout tot een geheel.
Rol de boter in de vershoudfolie en leg het in de koelkast.

Zo maak je New York Strip steak

Verhit de grillpan droog.
Wrijf de steaks aan beide kanten in met olijfolie.
Schroei de steaks aan beide kanten dicht.
Neem de steaks van de grill en bestrooi ze met zeezout en gemalen peper.
Leg ze terug op de grill maar draai ze, zodat de strepen een ruit patroon maken.
Neem de steaks van de grill en wikkel het in aluminiumfolie.
Laat het vlees 5 tot 10 minuten rusten voor je het serveert.
Serveer de warme steak met een schijfje kruidenboter er bovenop.

Eet smakelijk!

Tip! Als je een vlees(voedsel)thermometer gebruikt is het vlees altijd perfect gaar.

120-125 graden = rare # 140-145 graden = medium # 160 graden = gaar

New York Strip Steak / New York Strip Steak



Shopping list

2 New York Strip steaks (entrecote)
olive oil
Sea salt
freshly ground black pepper

Garlic butter

50 grams unsalted butter, room temperature
1/2 tsp pressed garlic
1 tsp finely cut parsley
2 tsp finely cut chives
1/4 tsp salt

How to make garlic butter

Mix butter, garlic, parsley, chives and salt until combined.
Roll the butter in cling film then place in the refrigerator.

How to cook the steak

Heat the griddle dry.
Rub the steaks with olive oil on both sides.
Char the steak on both sides on the griddle.
Take the steaks off and season them with sea salt & pepper
Place the steak back on, turn it so the charred stripes make a diamond pattern.
Remove the steak from the griddle and wrap it in aluminum foil.
Let the steak rest for 5 - 10 minutes before serving.
Serve the warm steak with a slice of garlic butter on top.

Enjoy!

Tip! If you use a meat (food) thermometer your meat is always perfectly cooked.

120-125 degrees = rare # 140-145 degrees = medium # 160 degrees = well done