

אנטריקוט צלוי בחרדל דיז'ון

חומרים ל 6 סועדים:

- 1.5 ק"ג אנטריקוט
- 3 כפות חרדל דיז'ון גרגירים
- 1 כוס שמן
- 1 כפית פלפל שחור גרוס
- מעט רוזמרין-רק העלים
- 6 שיני שום כתושות גס

אופן ההכנה

יום לפני, לערבב את החרדל, השום והפלפל ולעסות את הבשר היטב מכל הצדדים. להניח בתבנית, לפזר מלמעלה את הרוזמרין ולצקת את שמן הזית, להכניס לתנור לזהט (250 מעלות) למשך כ-20 דק".
להוריד ל-180 מעלות למשך שלושים דק". להוציא את הבשר.
לתת לו לנוח 10 דק", לפרוס, להגיש עם כף מרוטב השום ומחית החזרת.