

טומהוק ברביקיו ופירה מח עצם



רכיבים

- כפות רוטב ברביקיו 290 מ"ל
- תפוח אדמה בינוניים קלופים
- בצל חצוי
- ראש שום
- מח עצם
- כפית מלח גדושה
- כוסות מים
- נתח בשר בקר מסוג טומהוק (סטייק מבשר בקר שנחתך עם לפחות חמישה ס"מ של עצם אסאדו).
- 1/2 2/1 בקבוק רוטב ברביקיו 290 מ"ל

הכנה

1. להכנת הפירה - מסדרים בתבנית אפייה את תפוחי האדמה, שום ומח עצם.
2. מפזרים מעל את המלח, רוטב ברביקיו ו-2 כוסות מים.
3. מכניסים לתנור בחום של 180 מעלות לשעה וחצי או עד שתפוחי האדמה מתרככים.
4. מועכים את תפוחי האדמה לתוך קערה, מוסיפים את מח העצם, מועכים את השום ומוסיפים את התכולה שלו לקערה, ניתן להעביר שוב דרך מסננת למרקם חלק יותר.
5. מוסיפים כוס מים רותחים לתבנית של התפוחי אדמה, על מנת לגרד את המשקעים, ואז שופכים את הנוזל לפירה ומערבבים היטב עד לקבלת מרקם חלק.
6. במחבת רחבה מלהיטים מעט שמן, ומעט ממח העצם (לא חייב), מניחים את הטומהוק וצורבים אותו משני הצדדים כ-2 דקות מכל צד.
7. מוסיפים פלפל גרוס, מוסיפים כחצי בקבוק ברביקיו למחבת ומנמיכים את האש, טובלים היטב את כל הצדדים של הנתח בברביקיו.
8. מחממים תנור ל-180 מעלות, לא טורבו, ומעבירים את הנתח לרשת לתנור.
9. נועצים מדחום במרכז הנתח, וצולים כ-20 דקות או עד שהמדחום מגיע ל-53 מעלות.
10. פורסים ומגישים לצד הפירה.

90 דקות

4