



Marineret bisonsteg på grillen



Bison fra den smukke sjællandske natur

$\frac{1}{2}$ stk lårtunge ca 1000 gr

lægges i en frysepose med en lage bestående af



en slat balsamicoeddike,
 $\frac{1}{2}$ -1 dl madolie,
salt & sukker,
timian tørret ell frisk.

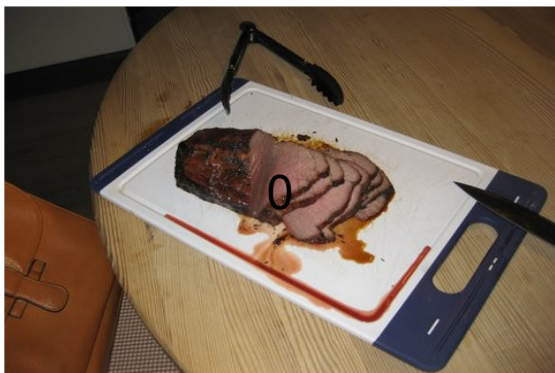
Lad det trække i min 8-10 timer.



Tænd op i grillen $1\frac{1}{2}$ time før spisetid.
Læg kødet på og evt kartofler i bakke,
når der er gang i briketterne.



Efter $\frac{1}{2}$ time er temp ca 50 gr, sæt stegetermometer i
og efter yderligere $\frac{1}{2}$ time er vi på 70 gr. Stegen skal
ikke højere op evt kan man nøjes med 65 gr.



Lad den hvile i staniol med et
håndklæde over i 15-20 min inden
udskæring i forholdsvis tynde skiver.