

Sommersteg på grill



Ingredienser:

- ½ bdt citrontimian
- 2 kviste rosmarin
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- 4 peberkorn
- 1 tsk fennikelfrø
- 1 lime
- 1,5 kg svinekam
- Groft salt

How to:

1. Kom timian, rosmarin, hvidløg, salt, peberkorn, fennikel og skallen af en lime i en foodprocessor og hak det fint.
2. Rids sværen i et fint mønster og gnid stegen med blandingen
3. Drys salt på sværen og stil den i et fad
4. Gril stegen til den er 65 grader