Benz
METZGEREI – FEINKOST

Mittleres Blatt

Special Cut: Flat Iron

mit gegrillte Caesar Salat

Mittleres Blatt/Flat Iron	**Dressing Caesar**
Fleisch für von beiden Seiten Scharf anbraten. Das Fleisch etwas ruhen lassen und dann dünne Scheiben etwas schräg nach unten anschneiden.	1 Römersalat Parmesan gerieben Meersalz Dressing: 50 ml Salatessig 2 TL Dijon Senf ½ Zitrone 150 ml Olivenöl Salz, Zucker, Pfeffer Dressing-Zutaten in eine Schüssel geben und alles gut vermengen. Den Salat halbieren und mit der flachen Seite auf den Grill legen. Umdrehen und die Flache Seite mit dem Dressing glasieren. Etwas frischen Parmesan darüber reiben und den Grill nochmal für kurze Zeit schließen.