

## 5. Chilimarineret kæmpesteak med kantareller/majsf

### Ingredienser

600 g chilimarineret kæmpesteak  
4 store bagekartofler  
100 g krydderurtesmør

### Kantarel/majsfrikassé

500 g kantareller  
2 majscolber  
½ bundt persille  
1 fed hvidløg  
1 spsk. smør  
Salt og peber

### Salat

1 bakke hjertesalat  
50 g friske hindbær  
50 g cashewnødder  
1 spsk. balsamicoeddike  
Salt og peber

Bagekartoflerne lægges på en bagerist og stilles i ovnen ved 180° C i ca. 1 time. Du kan med fordel lige stikke en lille urtekniv i kartoflen, glider den nemt igennem, er kartoflerne færdige.

Start op i grillen, og når briketterne er rødglødende, fordeles de i bunden af grillen. Læg risten på og efter 10 minutter ligger du steaken på. Den skal have 8 minutter på hver side.

### Kantarel/majsfrikassé

Kantarellerne renses grundigt for jord, evt. med en lille madpensel. Top og bund skæres af majscolberne, skrællen fjernes, og de friske majs skæres af på langs.

På en varm pande ristes kantarellerne i smør i et par minutter, og i sidste øjeblik tilsættes, majscolberne og det hakkede persille og hvidløg.

### Salat

Hjertesalaten skylles og brækkes i mundrette stykker.  
Cashewnødderne ristes gyldne på en tør pande.

Salat og nødder lægges på et fad, og der drysses med de friske hindbær. Balsamicoen hældes over, og der smages til med salt og peber.

