

Amasya Et Ürünleri ile Cafe de Paris Soslu Antrikot

2 kişilik

- o 2 adet Amasya Et Ürünleri Dana Antrikot
- o 1 dal biberiye
- o 2 diş sarımsak
- o Zeytinyağı
- o Tuz, karabiber

Cafe de Paris sos için:

- o 100 gr tereyağı
- o 40 gr krema
- o 20 gr rokfor peyniri
- o 1 diş sarımsak, ince kıyılmış
- o 1 tatlı kaşığı dolusu hardal
- o Yarım çay kaşığı zerdeçal
- o Yarım çay kaşığı köri
- o Tuz, kimyon



Cafe de Paris sos için; ufak bir sos tenceresinde tereyağını eritin. Krema, rokfor peyniri, sarımsak, hardal, zerdeçal, köri, bir tutam tuz ve kimyon ekleyip sos kıvamına gelene kadar karıştırın.

Izgara tavanızı kızdırıp zeytinyağı ile yağlayın. Antrikotları biberiye ve sarımsaklarla birlikte tavaya koyup etlerin üzerine tuz ve karabiber serpin. Her yüzünü 2,5 dakika pişirin. Etleri ocaktan alıp 5 dakika dinlendirin.

Dinlenen etleri servis tabağına alıp üzerine Cafe de Paris sos gezdirerek arzu ettiğiniz garnitürler eşliğinde servis edin.