

## Laagerdunud TOMAHAWK veiseliha steik



### Ettevalmistamine

1. Süüdata grill, kuumutada söed ja küpsetada jahutatud liha mõni minut otse grillil. Mida suurem on kuumus, seda kiiremini liha välised poorid sulguvad ning see hoiab ära kuivamise. Pärast steigi küpsetamist mõlemalt poolt umbes mõne minuti jooksul - mässida see fooliumisse ja küpseda umbes 20 minutit samadel sütel.
2. Veiseliha ei pea marineerima ega maitsestama, kuid soovi korral võib küpsetatud steigile soola ja pipart puistata. Kõik, mis tarvis, on kõrgekvaliteediline laagerdunud veiseliha ja värsked köögiviljad serveerimiseks.

[Tagasi retsept nimekirja](#)

### KOOSTISAINED

1 kg	KITCHEN me külmutatud TOMAHAWK veiseliha steiki
Vastavalt maitsele	Soola
Vastavalt maitsele	Pipart
Vastavalt vajadusele	Värsked köögiviljad