



ستيك الزنجبيل والليمون على طريقة جيبي أوليفير

زمن التحضير : 20 دقيقة

المقادير:

- 2 كج شرائح فيليه كندوز
- ملح البحر
- فلفل أسود
- رشة زيت زيتون (لفرك اللحم)
- للصوص:
- 1/2 كوب زيت زيتون
- 6 حبات ليمون بلدي
- 4 ملاعق صغيرة من الجنزبيل (المبشور)
- 6 فص ثوم (مفروم)
- 2 حبة فلفل أحمر حار
- 20 عود كزبرة (نصفها للصلصة والنصف الآخر للتزيين)
- ملح البحر
- فلفل أسود

طريقة التحضير :

- 1- يُفرك اللحم بالملح والفلفل وزيت الزيتون
- 2- الصلصة: في وعاء، يخلط زيت الزيتون وعصير الليمون والزنجبيل المبشور والثوم وشرائح الفلفل الأحمر والكزبرة المفرومة وقليل من الملح والفلفل. يخلط المزيج بالشوكة (يمكنكم وضع بعض الفلفل الحار الأحمر المبشور في المزيج للحصول على نكهة أقوى).
- 3- قبل التقديم، يشوى اللحم على شواية ساخنة لمدة 2-3 دقائق على كلا الجانبين. (يُشوى اللحم بالشكل المناسب حسب الذوق).
- 4- تُترك قطع اللحم على لوح التقطيع قبيل البدء بشواء المجموعة التي تليها.

- 5** على لوح التقطيع نفسه، نسكب بعضًا من الصلصة على اللحم، ونقطعه بشكل مائل إلى شرائح رقيقة. سنلاحظ خروج عصارة اللحم التي سوف تختلط مع الصلصة التي أعدناها.
- 6** نغطس اللحم في الصلصة ونزينه بأوراق الكزبرة الطازجة وشرائح الفلفل الحار الأحمر.
- 7** وأخيرًا يمكنكم تقديمه على لوح التقطيع نفسه أو نقله.