

Salsa-aften

2 personer

1. Skær 5 **mellemstore tomater** i halve. Læg dem på et stykke **folie** på ovns grillrist. Drys med **salt** og **sukker** og grill tomaterne til de er mørke og en anelse brændte i kanten
2. Skær tomaterne i mindre stykker og rør dem sammen med 10 blade **frisk basilikum** og 10 blade **frisk mynte**. Smag til med salt, **peber** og **balsamico**.
3. Steg 2 **entrecôtes** på hver side i **olivenolie**. **Læg** dem på en hed pande og vend dem, når saften stiger op. Drys med salt og peber.
4. Servér bøfferne med **salat**, **salsa**, hele bagte **hvidløg** og **bruschetta** stænket med lidt god olivenolie.