

## Marineret armsteak (grill)



### Marinade til armsteak

2 tsk. Citronsaft

4 hvidløg presset

2 tsk. salt, 1 tsk. Peber

1 dl. rapsolie

Frisk timian, persille, basilikum, oregano.

**Marineres mindst 2 timer på køl**

**Tilberedning** : Varm en grill eller pande op og steg armsteaks ca. 8-10 min på hver side. Hviler i 10 min i stanniol og et viskestykke.

Server evt. tzatziki, salat og ovnkartofler som tilbehør.