

Grillet bisonhjerte med timian

(4 personer)

300g bisonhjerte
2 spsk. Frisk timian
2 fed hvidløg
2 spsk. Oliven olie
salt og peber
200g squash
4-8 skiver brød
150g parmesan
2-3 spsk. Basilikum pesto
1 citron i både

Skær hjertet i tynde skiver, hak timian og hvidløg fint, og mariner kødet deri sammen med olie salt og peber. Grill kødet på en meget varm grill i ca. 1 min. på hver side. Grill squash skåret i skiver. Grill brødet og skær osten i små stykker. Anret kødet på brødet med ost, squash og pesto. Server med citron skåret i både.

Velbekomme!