

Μοσχαρίσιες μπριζόλες τυλιγμένες σε μπαχαρικά, με κρέμα βουτύρου απο σιρόπι σφενδάμου και bourbon

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



ΥΛΙΚΑ

- 2 μοσχαρίσιες μπριζόλες
- 1 κ.σ. κακάο
- 2 κ.γ. σκόνη τσίλι
- 1/2 κ.γ. πάπρικα
- 10 γρ. ζάχαρη καστανή
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 60 γρ. βούτυρο
- 15 ml Bourbon
- 1/2 κ.σ. σιρόπι σφενδάμου
- Χρόνος Προετοιμασίας

- 45΄
- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 2 άτομα

Βάζουμε σε ένα μπόλ το κακάο, το τσίλι, τη ζάχαρη, την πάπρικα, αλάτι και πιπέρι. Ανακατεύουμε καλά τα υλικά.

Βάζουμε τις μπριζόλες σε ένα δίσκο και τις πασπαλίζουμε με το μίγμα μπαχαρικών που φτιάξαμε. Καλύπτουμε καλά και τις 2 πλευρές τους.

Αφήνουμε τις μπριζόλες να μαριναριστούν σε θερμοκρασία δωματίου για μισή περίπου ώρα ή στο ψυγείο μέχρι και 8 ώρες.

Σε ένα μπόλ ανακατεύουμε το σιρόπι με το bourbon. Προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομοιογενοποιηθεί το μίγμα.

Ψήνουμε τις μπριζόλες σε δυνατό γκριλ για 15-25 λεπτά ανάλογα πόσο καλά θέλουμε να τις ψήσουμε.

Βγάζουμε τις μπριζόλες από το φούρνο και τις αφήνουμε να ξεκουραστούν για 5 περίπου λεπτά πριν τις κόψουμε.

Σερβίρουμε με το μίγμα βουτύρου που φτιάξαμε και λαχανικά.

Πηγή: cookbox.com.cy