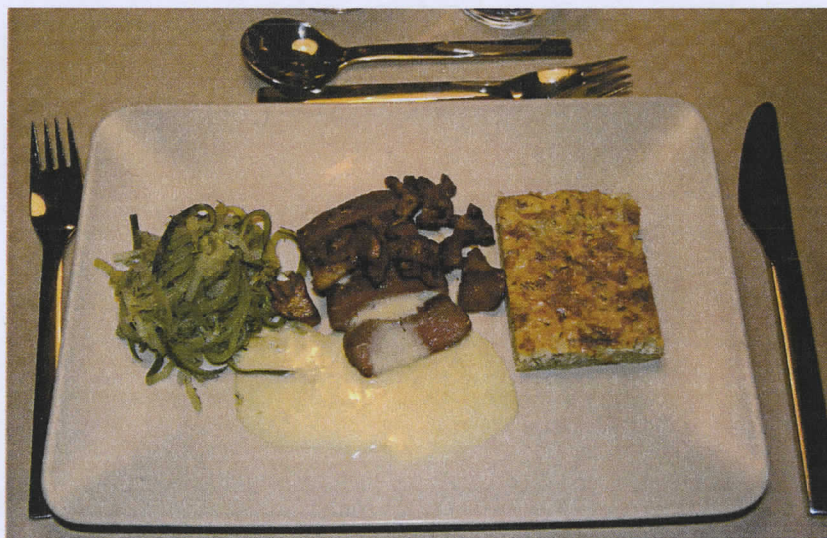


## Honungs- och dillfrörostad nötytterfilé med potatislåda och gurk- och squashspagetti



### 8 personer

#### Potatislåda

6 stora potatisar, ca 600g  
1 liten gul lök  
1 msk smör  
1 vitlöksklyfta  
5 ägg  
1 äggula  
1 dl gräddfil  
¾ dl vispgrädde  
2 dl riven prästost  
1 dl hackad dill  
1 ½ tsk salt  
1 krm nymald svartpeppar

1 Sätt ugnen på 200 grader Koka potatisen i vatten i en kastrull tills den är halvkokt, kyl ner direkt. Skala och riv den grovt på rivjärn. Skala och hacka löken. Fräs den i smör i en stekpanna ca 2 min.  
2. Vispa ihop ägg, äggula, gräddfil och grädde. Rör i potatis, lök, pressad vitlök, ost, dill, salt och peppar, Fördela smeten i en smord ugnssäker form.  
3 Grädda mitt i ugnen ca 35 min. Ta ut potatislådan och låt den svalna något. Skär sedan i bitar

#### Köttet

1 kg nötytterfile  
(eller lammytterfile)  
1 ½ msk dillfrön  
1 msk honung  
2 msk vit balsamvinäger  
2 tsk salt  
2 krm nymald vitpeppar  
2+3 msk smör  
1 msk rapsolja  
dillstjälkar

4. Sänk ugnsvärmen till 125 grader Mixa ihop dillfrön, honung, och vinäger med mixerstav Salta och peppra köttet runtom.  
5 Bryn köttet i 2 msk smör och olja i en stekpanna ett par minuter Bre dillhonung runt om köttet. Tillsätt 3 msk smör och lägg i dillstjälkarna. Stek köttet ytterligare ca 2 min och ös hela tiden. Lägg köttet i en ugnssäker form. Stek det mitt i ugnen till 62 grader innertemperatur., beräkna ca 20 min.  
Ta ut köttet och låt vila ca 10 min.

**Gurk och squashspagettin**

1 stor gurka, ca 500g  
1 squash, ca 300 g  
1 gul lök  
2 vitlöksklyftor  
2 msk smör  
1 msk vatten  
4 msk hackad dill  
1 tsk strösocker  
½ tsk salt  
1 krm nymald svartpeppar  
¼ citron, pressad saft  
2 dl vispgrädde  
2 msk smör  
Maizena redning

**Tillbehör**

Smörfrästa kantareller

6. Skala gurkan lite slarvigt. Skär gurka och squash först i skivor på längden och sedan i tunna strimlor som liknar spagetti. Skala och finhacka löken. Skala och pressa vitlöken.

7 Fräs lök och vitlök i smör och vatten i en stekpanna i ca 3 min. Tillsätt gurk- och squashstrimlor. Låt fräsa 3-5 min. Tillsätt dill, socker, salt och peppar. Låt strimlorna rinna av men spara vätskan i pannan och tillsätt citronsaft och grädde. Låt koka upp och vispa ner smöret i små klickar. Red med lite Maizena redning och låt koka upp igen.

**Servering:**

Värm grönsaksstrimlorna. Skär köttet i tunna skivor och servera med gurk- och squashspagetti, sås, potatislåda och smörstekta kantareller