



KALVYTTERFILE MED BASILIKAMOS OCH TOMATKOMPOTT

4 PERS

600 gr kalvytterfile
1 tsk salt
2 krm nymalen svartpeppar
2 msk smör

Basilika- och citronmos

800 gr mjölig potatis
2½ dl mellan- eller vispgrädde
2 msk smör
1 kruka basilika
½ citron, finrivet skal
½ tsk salt 1 krm nymalen svartpeppar

Syrlig tomatkompott

500 gr körsbärstomater
1 msk olivolja
½ tsk salt
2 krm nymalen svartpeppar
1 tsk balsamvinäger

Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225 grader. Halvera tomaterna och lägg dem med snittytan uppåt i en väloljad ugnssäker form. Salta, peppra och tillaga mitt i ugnen c:a 40 minuter.
2. Ta ut tomaterna ur ugnen och lägg dem i en skål. Droppa över vinäger och låt svalna.
3. Sänk ugnsvärmen till 150 grader.
4. Krydda köttet med salt och peppar och bind eventuellt upp det med ett steksnöre. Bryn köttet runt om i smör i en het stekpanna. Lägg över i en ugnssäker form. Stek mitt i ugnen till 58 grader innertemperatur. Låt köttet vila i 10 minuter.
5. Skala och koka potatisen i lättsaltat vatten.

6. Värm grädde och smör i en kastrull. Tillsätt basilikan och mixa med en mixerstav tills basilikan är finfördelad.
7. Pressa den kokta potatisen genom en potatispress. Häll över gräddblandningen och vispa till ett luftigt mos. Späd med mer grädde om det behövs. Smaka av med rivet citronskal, salt och peppar.
8. Skär köttet i skivor och servera med basilikamos och tomatkompott.