

Timjanstekt ryggbiff med potatisgratäng



Ingredienser:

4 personer

1 kg mandelpoatis

1/4 solovitlök

2 dl vispgrädde

2 dl mjölk 3%

Salt

1 krm vitpeppar

1 dl riven västerbottenost

ca 500 gr ryggbiff

salt

3 krm mellanmalen svartpeppar

smör tillstekning

några kvistar timjan

Balsamicosåsen (7)

1 schallottenlök

2 msk smör

1 tsk farinsocker

1 dl rött matvin

2 dl vispgrädde

1-3 msk balsamicovimäger

1-2 msk kalvfond

salt, vitpeppar

maizena brun

2/3 påse ruccola

Tillbehör:

1 knippe sparris, 1 påse deli morötter, 1 litet blomkålshuvud, smör till stekning, 1 rödlök, 2-3 krm flingsalt, 1/2 kruk färsk timjan och en 1/2 kruk färsk basilika.

Tillagning:

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. **POTATISGRATÄNGEN:** Skala och skiva potatisen i 1/3 cm tjocka skivor. Skala solovitlöken. Koka upp grädden, mjölken och pressad vitlök. lägg potatisskivorna på ett välsmort ugnbleck. Salta och peppra samt tillsätt grädde och mjölkblandningen och blanda ihop alla ingredienserna. Strö över den rivna osten och in i ugnen ca 30-35 minuter tills gratängen fått fin färg och är färdig.
3. Sänk ugnstemperaturen till 125 grader. Krydda köttet med salt och svartpeppar samt bryn köttet i smör på båda sidorna i ett stekjärn tills det fått fin färg. Lägg seda på lite timjankvistar. Luta stekpannan och smör över timjankvistarna.
4. **SÅSEN:** Skala och finhacka löken. Smölt smör i en gryta och stek löken så att den blir glansig, på medelvärme. Rör i farinsockret och det röda matvinet. Låt det ånga av en stund. Rör sedan ner balsamicovinägern och kalvfonden och grädde. Smaka av med salt och vitpeppar. Låt såsen sjuda på svag värme i ca 5 minuter och red sedan av med maizena. Vill du ha en mustigare sås så tag den större mängden balsamico, men prova dej fram.
5. Förväll sparrisen snabbt i kokande vatten. Tag sedan upp och spola i kallt vatten så att kokningen avstannar. Morötter och blomkål (dela blomkålen i buketter) som kokas i saltat vatten.
6. **SERVERINGEN:** Skala och klyfta rödlöken samt stek i smör tills den fått fin färg samt bryn sparrisen. Smaka av med salt och rör i basilika och timjan.
7. Lägg ruccola med det skivade köttet ovanpå samt tillsätt balsamicosåsen. Potatisgratängen samt grönsakerna tillsätts. **SERVERA**

