



Recept

Rådjursrostbiff med tomat och timjansky

FÖR 4 PERSONER

700 g rostbiff av rådjur

4 tomater

1 charlottenlök

10 timjankvistar

2 dl viltbuljong

2 morötter

palsternackor

1 fänkål

2 paprikor

6 salladslökar

4 vitlöksklyftor

1 dl vatten

50 g smör

olja till stekning

salt, peppar

TILLAGNING:

1. Sätt ugnen på 100 grader (75 grader varmluft)
2. Bryn köttet runtom i en stekpanna i olja. Krydda med salt och peppar. Lägg det i en ugnssäker form och stek i ugnen tills innertemperaturen är 60 grader. Det tar cirka 2-2 ½ timme. Låt sedan köttet vila i ca 10 minuter innan det skärs upp.
3. Skär tomaterna i klyftor, skär loss kärnorna och spara dem i en skål. Strimla tomatköttet.
4. Finhacka charlottenlöken. Dra bladen av timjankvistarna. Skär stjälkarna i små bitar, spara bladen. Fräs lök och timjanstjälkar i någon minut i en kastrull med oljan.
5. Tillsätt tomatkärnorna, häll på buljong och koka i 10 minuter. Sila såsen, tillsätt sedan det strimlade tomatköttet och timjanbladen. Smaka av med salt och peppar.
6. Skölj, skala och skär grönsakerna i bitar. Koka dem i lättsaltat vatten och smör, de ska ha tuggmotstånd kvar.
7. Skiva rostbiffen tunt och lägg upp på en varm tallrik tillsammans med grönsaksragun och tomat och timjansky.

VINFÖRSLAG:

Vinförslag: 2005 Cono Sur Pinot Noir, Chile (nr 98677, 70 kr)