



Recept

Strutsfilè med Hallon

FÖR 4 PERSONER

ca 700 g strutsfilé

salt & peppar

SÅS:

2 dl välreducerad mörk kalvfond

3/4 dl grädde

1 msk råsocker

2-3 msk god hallonvinäger

lite maizena för redning

TILLAGNING:

1. Låt köttet ligga en stund i rumstemperatur. Krydda det med salt och peppar.
2. Förstek gärna på grillpanna för att få en snygg rutning och stek den sedan färdig i ugn på ca 150 grader. Tänk på att det går fortare med struts än annat mörkt kött, så stek inte för länge då köttet lätt blir torrt.
3. När kötttermometern står på 55 grader. så ta ut köttet. Låt det vila i folie i 10-15 minuter. Då är köttet rosa inuti.
4. Koka ihop fonden och tillsätt resten av ingredienserna till såsen.
5. Koka lite till och smaka av, syran skall vara hög och eventuellt kan lite mer socker behövas.

SERVERINGS TIPS:

Gott med delade persiljerötter doppade i honung och ungsbakade i 200 grader i 15- 20 min, så att de är gyllene. Garnera gärna med några färska hallon.