



## HOVEDRET

### Roastbeef m/ bønner, karotter & kartoffelsnegle.

#### Ingredienser:

Antal personer: 4

Ca. 1 kg.	Roastbeef
1 ps.	Bønner (frost)
1 ps.	Karotter (frost)
2 gl.	Perleløg
¾ bdt.	Forårsløg
1/4 ltr.	Piskefløde
0,3 ltr.	Oksebouillon
0,2 ltr.	Rødvin
2 fed.	Hvidløg (knust el. fintrevet)
1 tsk.	Herpes de provence
	Fedtstof
	Salt og peber

**Fremgangsmåde:** Tag et stykke bagepapir drys herpes, hvidløg, peber og salt på, rul kødet godt i blandingen hårdt og brutalt, så krydderierne bliver masseret ind i kødet. Brunes på pande med lidt fedtstof på alle sider. I ca. 10 min ved kraftig varme. Lægges i et ildfast fad, bouillon hældes ved og steges i ovn i 40-50 min. ved 150 grader. Vendes efter ca. 20 – 25 min. (Centrumstemperatur skal være 55-58 grader). Lad stegen hvile indpakket i stanniol og dækket af et viskestykke, ca. 15 min., inden den skæres ud i tynde skiver.

**Sovs:** Smelt 1 spsk. smør/margarine i en stor gryde. Tilsæt hakkede forårsløg (brug også resten fra suppen) og svits dem til de er møre, ca. 3 min.

Tilsæt rødvin, fløde og sky fra stegen. Koges igennem i 5 min. smag til med salt og peber.

**Perleløg:** Smelt 2 spsk. sukker på en pande, tilsæt ca. 50 gr. smør/margarine, rør det godt sammen og hæld de afdryppede løg i, rør konstant rundt til løgene bliver pænt lysebrune.

Bønner og karotter tilberedes efter anvisningen på posen.

Kødet lægges på et fad sammen med karotter, bønner og perleløg.

Kartoffelsnegle og sovs serves til.