



HOVEDRET

Entrecote m. bagt kartoffel.

Ingredienser:

Antal personer: 4

- 4 stk. entrecote (å ca. 200 gr.)
- 4 stk. bagekartofler
- 4-6 stk. tomater
- 1 bdt. forårsløg
- 250 gr. champignon
- 400 gr. gulerødder
- 2,5 dl. fløde 38%
- 200 gr. cremefraiche 15%
- 100 gr. flødeost naturel
- 50 gr. smør/margarine
- 2 fed hvidløg
- salt, peber, herpes provence og evt. timian

Fremgangsmåde: Vask kartoflerne grundigt, (så kan skindet også spises). Lav et lille kryds foroven i kartofflen gnid kartoflerne ind i olie og krydr med lidt salt, sæt dem i ovnen, på en bageplade, ved 200° i en times tid. Forårsløg renses, skær rod og noget af toppen, skrab/skræl gulerødder og kog dem i en lille gryde, tilsæt forårsløg de sidste 5 minutter, gem kogevandet!!. Rens champignon og skær i 1/4 stykker (ikke skiver). Krydr bøfferne med salt og peber og lidt herpes provence, lad dem gerne stå ½ time efter de er krydret. Varm en pande godt op og brun bøfferne på begge sider, tilsæt smør el. margarine, skru lidt ned for varmen og giv dem max. 3 min. på hver side. Tag bøfferne af og læg dem i et ildfast fad. Steg champignon i fedtstoffet fra bøfferne, tilsæt fløde, 1-2 kopper grønsagskogevandet, kog det godt igennem, husk at smage til med salt og peber. Den færdige sauce hældes over bøfferne i fadet. Tomaterne halveres på tværs, sættes i et lille ildfast fad (evt. låg til et fad), med snitfladen opad i lidt olie, krydr med salt og peber og evt. lidt timian, sættes i ovnen sammen med bagekartofler den sidste ½ time.

Pres hvidløgene, pisk creme fraichen i en lille skål, tilsæt hvidløg og flødeost evt. en lille tsk. sukker. Bland det hele godt og brug det som fyld/tilbehør til bagekartofler.

Server bøf med en bagt kartoffel, m/tilbehør, halve stegte tomater, forårsløg og gulerødder og et godt glas rødvin til.