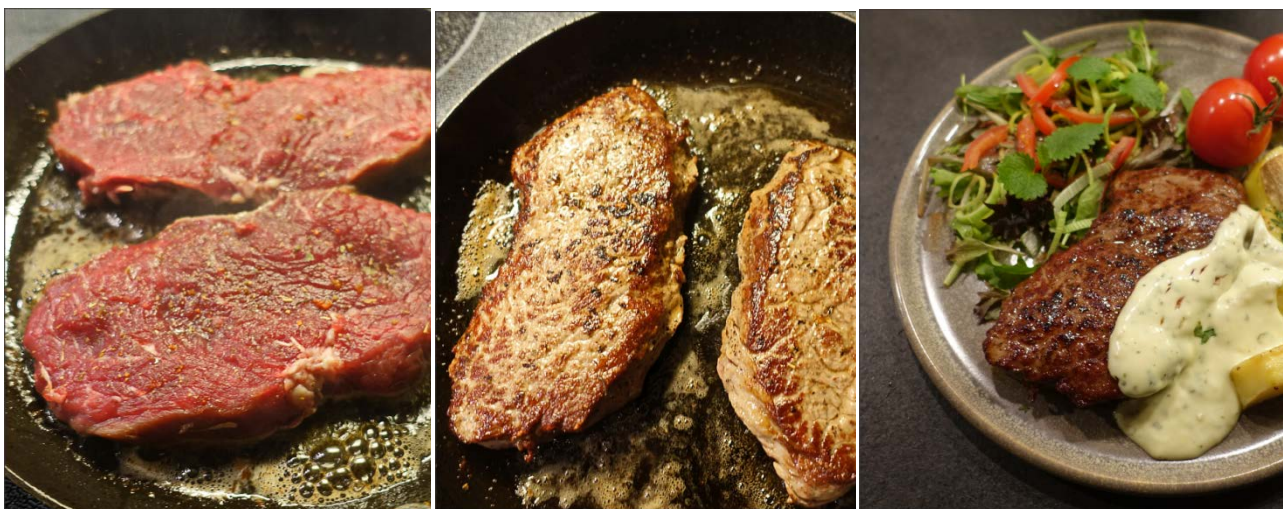


En klassisk opskrift hvor kødets kvalitet kommer til sin ret - nyd enkelheden og den høje kvalitet. God fornøjelse.



BØF BEARNAISE MED OVN BAGTE RODFRUGTER:

(2 personer)

2 flotte bøffer, lidt olie til stegning, salt og friskkværnet peber

OVNBAGTE RODFRUGTER:

½ kg bagekartofler, ½ kg pastinakker, 2 spsk. olivenolie, salt

BEARNAISESAUCE:

200 g smør, 1 spsk. bearnaise essens, 1½ spsk. vand, 2 æggeblommer, 1 bundt fransk estragon, salt

TILBEHØR:

Blandet grøn salat

Ovnbagte rodfrugter: Skræl kartofler og pastinakker, og skær dem i både. Vend dem med olie og salt, og bag dem i ovnen ved 200° i ca. 40 minutter.

Bearnaisesauce: Smelt smør langsomt i en gryde. Lad det stå lidt og smørret vil dele sig i klaret smør foroven og valle forneden. Hæld det klarede smør over i en kop og kassér vollen. Pisk bearnaise essens, vand og æggeblommer sammen i en kasserolle over vandbad til det tykner en smule – temperaturen må ikke komme over 60°.

Tag kasserollen væk fra vandbadet, og tilsæt den lune, klarede smør i en tynd stråle, mens du piske. Rør finthakket estragon og salt i.

Steg bøfferne i olie på en hed pande. Krydr med salt og peber. Servér bøfferne med rodfrugter og bearnaisesauce og blandet grøn salat.

Velbekomme