

Ovnstegt røget kamfilet



Den ridsede kamfilet steges ved 175 grader til en Kernetemperatur på 75 grader.
Er sværen ikke sprød, stilles ovnen på grill, og der holdes øje med sværen til den er sprød.

Flødebagte kartofler:

800 g rå skrællede kartofler i skiver, 1 hakket løg, ½ L fløde, 1 fed hakket hvidløg, 50 g revet ost og lidt rasp.

- Svits løg og hvidløg af i lidt fedtstof, tilsæt kartoflerne og hæld fløden på. Kog kartoflerne op i fløden og lad dem simre i et kvarters tid, krydder med salt & peber.

Hæld det hele op i et ildfast fad og drys revet ost og rasp på toppen. Sæt fadet i ovnen og bag dem færdige i ca. 35 min. Ellers til de er gyldne og let møre.

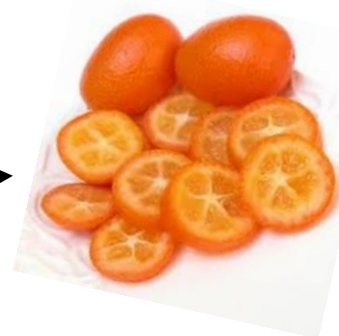
Salat:

300 g plukket salat fx iceberg, lollo rosso og romaine, 1 dl fløde, citronsaft, ½ bdt. Hakket purløg, tynde skiver af kumquats.

- Bland citronsaft med fløde og tilsæt purløg. Vend dressingen over salaten inden servering eller server den ved siden af.

Der kan frit tilsættes tomater, peberfrugt, snittet kål, rødløg m.m efter ønske i salaten.

Pynt med tynde skiver af kumquats!



VELBEKOMME!