



COOKING PASSION SINCE 1877

## KLASSISK SÖNDAGSSTEK



4 portioner

Gör succé med söndagssteken! Filip Poon visar i detta recept hur du får till en riktigt fin entrecôte som serveras tillsammans med rostad potatis, grönsaker och god sås.

### INGREDIENSER

#### KÖTT

1 kg hel entrecôte, nöttinnanlår, biff eller fransyska  
Salt  
Rapsolja

#### ROSTADE GRÖNSAKER

1 kg potatis, mjölig  
4-6 morötter  
4 vitlöksklyftor, skivade  
1 kruka rosmarin, hackad  
Salt

#### SÅS

2 st gullökar, skivad  
2 msk mjöl  
0,5 dl vatten  
3 msk kalvfond  
1,5 dl rödvin  
1 msk marmelad  
Salt och peppar

#### PEPPAROTSRKRÄM

2 dl crème fraîche  
1 msk champagnevinäger/  
vitvinsvinäger  
0,5 dl riven pepparrot  
Salt

### TILLAGNING

Starta ugnens grillfunktion och sätt temperaturen på 230°C. Olja in och salta köttet. Lägg köttet på galler med en plåt under och ställ in i ugnen i 10-15 minuter.

Lägg till den skivade löken på ugnsplåten. Sätt nu ugnen på 140°C varmluft och och rosta tills köttets innetemperatur kommer upp till 60°C (medium). Tips: Om du har HomeConnect till din ugn i kombination med att du använder ugnens egna stektermometer kan du smidigt följa temperaturutvecklingen i appen. När önskvärd innetemperatur har uppnåtts, tar du ut steken och låter den vila i minst 20 minuter innan du skär upp.

Skala och koka potatisen i saltat vatten. Sila och låt den ångas av något. Lägg potatisen och morötterna på en plåt tillsammans med hackad rosmarin och skivad vitlök. Häll över rapsolja och salt. Se till att du kastar omkring potatisen ordentligt i vitlök och rosmarin och kom ihåg att det inte gör något om de spricker något - detta skapar en krispig yta. Rosta i 20-30 minuter på 200°C varmluft.

Ta fram plåten med lök som köttet hängt över och rör ned mjöl och vatten. Häll blandningen i en kastrull och tillsätt kalvfond, rödvin, marmelad, salt och peppar. Koka på medelhög värme i 7-10 minuter tills såsen tjocknat något. Sila och smaka av.

Servera steken tillsammans med potatis, grönsaker och sås. Om du vill kan du även skapa en enkel pepparotskräm genom att blanda crème fraîche, salt, vinäger och pepparrot.