



Entrecôte, potatiskaka & rödvinssås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **35 min** Portioner: **2**



Vad sägs om en saftig bit entrecôte som du serverar tillsammans med krämig potatiskaka, krispiga haricots verts och en mustig rödvinssås? På cirka en halvtimme har ni denna fantastiska middag helt lagad från grunden.

INGREDIENSER

2 stycken skivor entrecôte
100 gram haricots verts, färska
8 stycken fast potatis
1 deciliter grädde
150 gram riven västerbottensost
1.5 stycken vitlöksklyftor
salt och peppar
smör och olja till stekning

Rödvinssås

2 deciliter rött vin



1 deciliter vatten
3 teskedar kalvfond
1 tsk soja
1 stycken röd lök
3 teskedar honung
1 knippe färsk timjan
maizena till redning
salt och peppar
färsk timjan till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Lägg fram köttet och låt ligga i rumstemperatur. Riv potatisen i en bunke. Tillsätt grädde, ost, pressad vitlök och kryddor. Blanda runt. Smörj en stor form eller flera mindre formar med smör. Tillsätt potatisblandningen i formen och pressa ihop med handen. Ställ in i mitten av ugnen och låt grädda cirka 30 minuter eller tills osten fått en gyllenbrun färg.
- 2** Rödvinssås: Grovhacka lök. Ta fram en kastrull och tillsätt vin, vatten, lök, honung, fond och soja. Låt sjuda cirka 20 minuter tills såsen reducerats till hälften. Sila såsen och häll tillbaka i kastrullen. Hacka timjan och rör ned. Tillsätt maizena och rör om till önskad konsistens. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Salta och peppra köttet. Stek köttet i olja och smör på hög värme cirka 2-3 minuter (beroende på tjocklek) på varje sida. Ta ur från stekpannan och låt köttet vila. Lägg i bönorna och stek en stund. Skär upp köttet och servera med potatiskakan, bönorna och rödvinssåsen. Smaklig måltid!