



# Ugnsrostade rotfrukter, hel rostbiff & limesås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **6**



En fantastiskt god och fräsch middag som sköter sig själv i ugnen. Du kan med fördel förbereda steken dagen innan.

## INGREDIENSER



- 1 kilogram nötkött av innanlår
- 1.5 tesked sirap
- 1.5 tesked olja
- salt, peppar och chiliflingor
- 4 stycken palsternackor
- 4 stycken morötter, gärna olika färger
- 2 stycken polkabetor
- 2 stycken gulbetor
- 2 stycken rödbetor
- 1 hel vitlök
- 1 knippe färsk rosmarin, stort

havssaltflingor

olja

### Limesås

2 deciliter creme fraiche

1 styck pressad vitlök

1 tesked honung

0.5 styck pressad lime + finrivet skal

salt och peppar

### Garnering

fetaost

limeklyftor

## GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 125 grader. Blanda ihop olja, sirap och kryddor. Smörj in steken i kryddblandningen. Bryn steken i en ugnssäker form tills den får fin yta. Kör in i ugnen tills steken nått en innetemperatur på cirka 60 grader för rosa kött. Det tar cirka 3 timmar för köttet att bli klart så förbered gärna rotfrukterna när det är cirka 30 minuter kvar.

2

Skala och dela rotfrukterna. Ta fram en ugnssäker form och lägg på bakplåtspapper. Blanda ihop rotfrukterna och vitlöksklyftor med olja, salt och rosmarin. Lägg i och fördela i formen. Kör in i ugnen. När steken är klar, ta ut ur ugnen och låt svalna i ugnsfolie. Låt rotfrukterna ligga kvar och höj temperaturen till 225 grader. Rör om några gånger och ta ut när rotfrukterna fått fin färg.

3

Limesås: Blanda ingredienserna och smaka av med salt och peppar. Förvara i kylskåp.