

Entrecôte, potatiskaka & rödvinssås

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