



Misostekt oxfilé med två varianter av jordärtskocka

Kock: **I min syrras kök** Tid: **120 min** Portioner: **8**



En riktig festlig rätt som serveras med jordärtskockor på två sätt. Rostade som friteras och som kräm. Till serveras också en rödvinssås.
Vintips: Côtes-du-Rhône Nr 2011



INGREDIENSER

1 kg oxfile
2 msk misopasta
1 msk japansk soja
2 nät skalad steklök
romantica-tomater eller körsbärstomater på kvist
Rostade och friterade jordärtskockor och potatis
300 g jordärtskockor
10 st potatisar
smör
rapsolja att friteras i

Jordärtskockskräm

300 g jordärtsskockor

4 dl syrad grädde

ev. lite smör

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda misopasta och soja

2

Putsa, salta och peppra oxfilén och bryn den runt om. Pensla sedan på misoblandningen och låt sedan köttet gå klart i ugnen. När det är ca. 30 min kvar tills köttet är klart låt steklöken och tomaterna gå med.

3

Rostade jordärtskockor och potatis.

Börja med de jordärtskockor samt potatisen som skall rostas och sedan friteras. Skrubba och klyfta, lägg i en ungsform och klicka på smör. Låt gå i ugnen på 150 gr. ca. 45 min.

4

JordärtskockskrämSkala jordärtskockor och koka i 4 dl. syrad grädde. Fyll på med vatten om det behövs så att det täcker kokorna. Koka tills att de är mjuka. Häll då av vätskan och mixa till en kräm. Ta i lite smör om du tycker att det behövs. Salta och peppra.

5

Friterade de rostade jordärtskockorna och potatisen innan servering.

6

Skär upp köttet och servera med friterade jordärtskockor och potatis, jordärtskockskrämen, steklök, tomat och en god rödvinssås.