



Rotfruktsråraka med rostbiff och pepparrot & fetaostkräm

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **8**



En riktig höjdare till förrätt! Saftigt innanlår som långsamt grillats i ugn med krispig råraka gjord på palsternacka, morot & potatis. Pricken över iet är den goda krämen och de syrliga granatäppelkärnorna.

Tänk på att steken tar cirka 3 timmar i ugn och bör svalna minst 30 minuter innan uppskärning. Köttet som blir över kan förvaras i kylskåp och håller sig bra i minst 5 dagar.



INGREDIENSER

- 1 kilogram nötkött av innanlår
- 1.5 tesked sirap
- 1.5 tesked olja
- chiliflakes
- salt och peppar
- 3 styck potatis

3 styck palsternacka
3 styck morot
1 matsked potatismjöl
smör och olja till stekning
3 deciliter creme fraiche
pepparrot färskriven eller på tub
75 gram fetaost
1 styck vitlöksklyfta
1 styck lime
1 styck granatäpple

Garnering

färsk rosmarin
limeklyfta
granatäpplekärnor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 125 grader. Blanda ihop olja, sirap och kryddor. Smörj in steken i kryddblandningen. Bryn steken i en ugsäker form tills den får fin yta. Kör in i ugnen tills steken nått en innertemperatur på ca 60 grader (för rosa kött med röd kärna). När steken är klar, ta ut ur ugnen och låt svalna.
- 2** Blanda creme fraiche, pepparrot och pressad vitlök i en bunke. Smula ner fetaost. Smaka av med limesaft och kryddor.
- 3** Skala och riv rotfrukterna. Tillsätt salt, peppar och potatismjöl. Forma till runda kakor och platta till i stekpannan. Stek på medelvärme i smör och olja på båda sidor tills de får fin färg.
- 4** Skär upp steken i tunna skivor. Ta en skiva och fyll med krämen och rulla ihop. Sätt rullen på råakan och toppa med granatäpplen. Servera direkt. Smaklig måltid!