KÖTT

Rotfruktsråraka med rostbiff och pepparrot & fetaostkräm

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

30

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 ugnsäker 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. Tilsätt 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 rårakan och toppa med granatäpplen. Servera direkt. Smaklig måltid!