



Ryggbiff med ugnsgrostade rotfrukter

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **60 min** Portioner: **4**



En vällagad ryggbiff får sällskap av ugnsgrostade rotfrukter och trattkantareller i detta snabba och enkla recept.



INGREDIENSER

4 st ryggbiffar
rapsolja
2 st pressade vitlöksklyftor
salt och peppar
Rotfrukter (valfri mängd)
potatis
palsternacka
kålrot
morötter
spetskål
trattkantareller (torkade och blötlagda)

purjolök
vitlök
smör att steka i

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader (varmluft). Skala och dela rotfrukterna till valfri storlek och blanda med olja, rosmarin, timjan salt & peppar. Lägg upp på en plåt och sätt in i ugnen ca 40 minuter, eller tills de är genomstekta och fått en vacker färg.
- 2** Stek upp spetskål, trattkantareller och purjolök i massa smör och pressad vitlök. Salta och peppra. Blanda ihop med rotfrukterna.
- 3** Blanda vitlök och olja, massera in i det rumstempererade köttet. Salta & peppra. Stek eller grilla köttet och låt det sedan vila i folie en stund. Lägg upp rotfrukterna och biffen på en tallrik, servera som det är eller med en steksås (ett såstips är från restaurang Mando).