



Entrecote med rostade rotsaker och grönpepparsås

Kock: **Karin Walker** Tid: **45 min** Portioner: **4**



Krångla inte till festmaten, det här går fort och är superenkelt och dessutom är det jättegott!



INGREDIENSER

4 skivor entrecote/ryggbiff
smör och rapsolja till stekning

6 st potatisar

4 st morötter

2-3 st palsternackor

olivolja

salt, timjan

Grönpepparsås

4 dl cremefraiche

1 buljongtärningar valfri sort (utom fisk)

1-2 msk grönpepparkorn i lag.

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram köttskivorna så de blir rumstempererade, salta och peppra köttet. Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skala rotsakerna och skär dem i bitar/klyftor, lägg i ugnform, ringla över rejält med olivolja och krydda med salt och torkad timjan, blanda runt och stoppa in dem i ugnen. Höj temperaturen till max på slutet om du vill ha välrostade rotsaker!
- 3** Koka upp alla ingredienserna till såsen och låt den småputtra på svag värme, krossa ev. pepparkornen lätt.
- 4** Stek köttet i het panna med smör och olja någon minuter bara på varje sida, ös med smöret. När lite köttsaft sipprar fram så dra pannan åt sidan och låt köttet vila ngn minut i den. Då blir köttet rosa i mitten.
- 5** Servera köttet med rotsaker och sås.