



Entrecote med klyftpotatis och senapskräm

Kock: **Lotta Öström** Tid: **50 min** Portioner: **2**



En riktigt god köttbit med underbar senapskräm är aldrig fel till helgens middag.



INGREDIENSER

Köttet

2 skivor entrecote
salt
vitpeppar
paprikapulver
1 rejäl klick smör

Klyftpotatis

4 stycken potatisar
1 stycken spetspaprika
1 skvätt olivolja
salt

Senapskräm

- 1 stycken äggula
- 2 deciliter rapsolja
- 2 teskedar grovkornig senap
- 1 tesked dijonsenap
- 0.5 stycken finriven vitlök
- 1 matsked färskt hackad persilja
- nypa salt

Tomater

- 1 stycken tomat
- 1 tesked färsk hackad persilja
- 1 tesked färsk hackad timjan
- 1 matsked riven västerbottenost (eller den ost du har hemma)
- salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Slå på ugnen 225 grader.
Klyftpotatis: Skölj och klyfta potatisen och lägg i en ungsform. Ringla över oljan vänd runt potatisarna och salta. Ställ in i ugnen ca 30-35 min.
Dela tomaten och strö över örterna och osten.
När det åter står 10 min av potatisen så tillsätter du den skivade paprikan samt tomaterna att gratinera.
- 2** Senapskräm: Lägg äggulan, senap och vitlöken i en skål och vispa. Tillsätt oljan i en tunn stråle samtidigt som du vispar. När du har en fin kräm tillsätter du persiljan och smakar av med lite salt.
- 3** Kött: Stek köttet i en rejäl klick smör, krydda med salt, vitpeppar och paprikapulver. Stek i 2-3 min på varje sida beroende på tjocklek. Ös köttet med smör under stekningen så får du en fin yta på köttet.
- 4** Lägg upp på tallrikar och servera, jättegott med några oliver till.