



Klassisk plankstek

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **80 min** Portioner: **4**

Här bjuder Scan på det ultimata receptet på en klassisk plankstek. En lyxig restaurangrätt som enkelt kan tillagas hemma.



INGREDIENSER

Kött

1 kg scan oxfilé
salt och peppar
smör

Duchesspotatis

1,2 kg mjölig potatis
50 g smör
3 st äggulor
salt och vitpeppar

Tillbehör

4 portioner bearnaise sås (gör egen eller köp en färdig av god kvalitet)
12 st sparrisar
1 pkt bacon
1 knippe persilja
småtomater



GÖR SÅ HÄR

1

Salt och peppra köttet runt om och packa det i en vaccumpåse. Kör på 56 grader i ca 2 timmar i sous vide. Alternativt om du inte använder sous vide - salta och peppra köttet och stek på runt om. Sätt en stektermometer i köttets mitt och kör färdigt upp till 56 grader i ugnen på 150 grader, låt vila under folie minst 15 min innan det skärs upp.

2

Koka potatisen i saltat vatten tills den är helt mjuk. Mosa sönder potatisen ihop med smör och vispa ner äggen. Smaka av med salt och vitpeppar. Moset ska vara jämt och smidigt.

3

Lägg moset i en spritspåse med stor stjärntyll. Spritsa moset i ett fint mönster runt kanten på plankan. Ta bort den träiga änden på sparrisstjälken (spara ändarna till t.ex. soppa), linda en bit bacon runt buketter med tre sparrisar i varje.

4

Sätt ugnen på maxgrill. Lägg tomat och en sparrisbukett i ena änden av varje plank. Sätt in plankorna i ugnen och gratinera i ca 10-15 min tills allt har fin färg. Ta ut plankorna och lägg på det skivade köttet samt bearnaise. Dekorera med en kvist persilja och servera!