



Recept!

reso.nu

Gödkalv med Bearnaisesås

Grillad kalvrygg med Bearnaisesås och vit rotfruktsstomp

Ingredienser för 4 pers

200g	Smör
2 dl	Vitvinsvinäger
2 dl	vatten
10 st	Krossade vitpepparkorn
	Dragonstjälkar
2 st	Finhackad schalottenlök
3 st	Äggulor
1 msk	Finhackad dragon
	Tabasco

Så här gör du:

Smält smöret på låg värme och så att det blir en bottensats och klart smör överst.

Koka ihop vinäger, vatten, peppar, dragonstjälkar och lök så att 1/2 dl återstår.

Sila vätskan i en bunke/kastrull och tillsätt äggulorna. Vispa i ett vattenbad tills såsen tjocknar till en slät krämig konsistens (ej ägggröra).

Ta bort från värmen och vispa ner det klara smöret i en finstråle under tokvispning. Se till att inte bottensatsen kommer med.

Smaksätt med dragon, tabasco, salt och lite vitpeppar.

Obs! får bara hållas varm på svag värme.

Ingredienser för 4 pers

750 g	4 skivor kalvrygg
16 st	Skalade mjöliga potatisar
1 bit	Skalad rotselleri
2 st	Skalade palsternackor
4 st	Skalade jordärtskockor
150 g	Smör
3 dl	Mjölk
	Salt och peppar.

Så här gör du:

Koka potatis, selleri, palsternacka och jordärtskocka i saltat vatten.

Värm upp smör och mjölk.

Gör ett gott stompats grovt mos.

Tips gott att blanda i vitlök och färska örter

Pensla biffen med olja och grilla till önskad stekgrad. Innertemp Blodig 56°, 60° medium och 65° välstekt. Krydda med salt och peppar.