

Roastbeef med Ovnristet blomkål og rødvinsauce



5 pers. 1 kg. Roastbeef

Tilberedning:

1. Dup roastbeefen tør med køkkenrulle og krydr med salt og peber.
2. Brun roastbeefen på alle sider i en stegegryde
3. tilsæt 5 dl. Vand, 3 knuste hvidløg, 1 rødløg i tynde både og 1 kvist timian.
4. Lad småkoge til kernetemperaturen er 54 C. og pak stegen ind i stanniol 15 min.
5. Medens stegen hviler laves sovsen
6. Tilsæt 2 dl. Rødvin til væden som roastbeefen har kogt i og lad simre 5 min.
7. sigt væden og tilsæt 3 dl. Fløde og 1 oksebouillon
8. Smag til med ribsgele, salt og peber
9. jævn med maizena og giv den lidt kulør

Ovnristet blomkål med hasselnøddesmør

1 stk. blomkål befriet for yderblade

- 150 g smør
- 75 g ristede hasselnødder
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. æbleeddike

1. Blend smør, salt, peber, nødder, hvidløg og eddike sammen.
2. Smør blomkålshovedet med det
3. Put blomkål i ovnen ved 200 grader i 20-30 min til det er har bid men ikke er råt mere. Tjek med en kniv.
4. Server til deling på et skærebræt midt på bordet med en skefuld trøffelolie ud over.

Server hassel Bach kartofler, karotter og bønner til.

En glimrende nytårs ret.