

# Roastbeef ovenbagt

1000 gram Roastbeef  
1 spsk. Olivenolie  
1 spsk. Smør  
Salt  
Peber

## Rodfrugt timbaler:

200 gram Gulerødder, skrællede vægt  
200 gram Persillerod, skrællede vægt  
3 Æg  
1.30 dl. Sødmælk  
1.30 dl. Piskefløde 38%  
Salt  
Peber

## Hasselback Kartoffler:

1000 gram Kartoffler, skrællede vægt  
35 gram Smør

## Stegte rodfrugter:

200 gram Gulerødder, skrællede vægt  
200 gram Pastinak, skrællede vægt  
0.67 spsk. Smør  
0.67 spsk. Olivenolie  
Salt

## Champignonsauce:

300 gram Champignoner, rensede vægt  
0.67 spsk. Olivenolie  
0.67 spsk. Smør  
1.5 spsk. Hvedemel  
3.30 dl. Piskefløde 38%

Varm olie og smør op. Brun kødet godt på alle sider. Drys med salt og peber, og stil stegen i en forvarmet ovn ved 210 grader C i 35-50 minutter, afhængig af kødets tykkelse, og hvor rødt du vil have det.

Pak straks det færdigstegte kød godt ind i stanniol og viskestykker, og lad det trække mindst 15-20 minutter inden udskæringen.

## Rodfrugt timbaler:

Gulerødder og persillerødder koges meget møre.

Blend gulerødderne i en foodprocessor, tilsæt æg, mælk og fløde og blend til en ensartet masse. Smag til med salt og peber.

Fordel massen i godt smurte små runde folieforme, halvt op. Bages ved 150 grader c. i en ½ times tid.

Persillerødderne blendes på samme måde i en foodprocessor, tilsæt æg, mælk og fløde og blend til en ensartet masse. Smag til med salt og peber.

Fordel massen oven på de nu bagte forme (der lige har fået lov til at stå et øjeblik og falde lidt sammen) og bag igen i en ½ times tid.

# Roastbeef ovenbagt

## Hasselback Kartoffler:

Skræl kartoflerne. Skær dem i tynde skiver, MEN IKKE helt igennem. (det gøres let ved at lægge den skrællede kartoffel i en træ-grydeske, før den skæres). Smør et fad med lidt smør og sæt kartoflerne med skiverne opad. Krydr med salt og kom en lille teske smør på hver kartoffel.

Bages i ovnen ved 225 grader i ca. ½ time til kartoflerne er lysebrune.

## Stegte rodfrugter:

Gulerødder og pastinak skæres i 5 cm. stave og koges ca. 5 minutter i letsaltet vand. Vandet hældes fra og grønsagsstavene dampes tørre. Smør og olie varmes på en pande og grønsagsstavene steges mørre, krydres med salt og peber.

## Champignonsauce:

Champignonerne renses og skæres i skiver, svitses i olie ved høj varme, evt væde hældes fra og gemmes til saucen champignonerne tages op.

Smør smeltes på panden og melet røres i, fløde eller mælk tilsættes lidt efter lidt mens der piskes, væde fra champignoner og stegen tilsættes, farves med kulør og smages til med salt og peber.

## Tips:

Centrumstemperatur ved brug af stegetermometer.

Rød 50-60

Rosa 60-65

Gennemstegt 65-68