

Einerøkt steik med glasert kålrot, ertepuré og rødvinsgastrikk

Du trenger

Einerøkt kjelår, geitlår eller lammelår (150 gram/person)

Mandelpotet skjært i båter (150 gram/person)

Kålrot skjært i staver (80 gram/person)

Erter, frosne (125 gram/person)

Sopp og valnøtter

Rødvin (Concha Y Toro) og balsamikoeddik

- Jeg pleier å dele mandelpotetene i båter, legge i ei langpanne og ha over olivenolje, havsalt (grovt salt) og pepper. Strø over saltet like før potetene skal i ovnen, ellers smelter saltet på potetene. Stekes på 225 grader i 25 min.
 - Kålrota skjærer jeg i staver og koker så vidt møre i lettsaltet vann (ca 10 min). Når vannet er silt av, er det godt å ha noen spiseskjeer med smør oppi og litt salt og pepper. Rør lett rundt.
 - Ertepuré: kok opp lettsaltet vann og ha i 1 pose (800 g) erter. La koke 2 min, og hell av vannet. Ha i 1 dl fløte, 1 ss smør, 1 ts salt, 1 ts sukker og litt pepper, og la fløten få et oppkok. Kjør alt med stavmikser. Ha i litt mer fløte om du vil ha en løsere konsistens.
 - Rødvinsgastrikk smaker veldig bra sammen med det einerøkt kjøtt: 1 flaske rødvin (Concha Y Toro), 1 flaske balsamikoeddik (250 ml), 600 gram sukker, noen ss maizenamel, 5 dl vann. Kok opp rødvin, balsamikoeddik og sukker. La småkoke i 30 min. Ha i mesteparten av vannet og varm opp igjen. Bland ut maizenamel i litt av vannet, og tykne sausen. La koke opp. Så er sausen ferdig 😊 Dette blir mye saus, men den holder seg i uker og måneder i kjøleskap. Varmes bare opp ved bruk.
 - Kjøttet liker jeg best å servere kaldt, i tynne skiver, med alt det andre tilbehøret varmt.
 - Syltede sjampinjonger er godt å servere ved siden av, som syteagurk:
 - 600 g sjampinjonger
 - 4 stk sjalottløk
 - 3 dl vann
 - 2 dl eddik (7%)
 - 2 dl sukker
 - 6 stk knuste nellikspiker
 - 8 stk knuste sorte pepperkorn
 - 3 stk knuste laurbærblad
 - 2 kvaster fersk timian
 - 100 g valnøtter
-

Børst soppen godt, del hver sopp i to og legg delene i en skål. Skrell løken og skjær den i tynne båter. Legg løken sammen med soppen. Kok opp laken med vann, eddik og sukker, og tilsett krydder. Legg i sopp- og løkblandingen og gi det hele et oppkok til.

Forvell valnøttene: Kok opp vann, tilsett valnøttene og la det koke i ca. 30 sekunder. Hell av vannet og legg nøttene i gryten sammen med soppen. Hell den syltede soppen og nøttene på sylteglass med lokk, og la det avkjøles noe før du setter glassene i kjøleskap. La det stå i minst ett døgn før servering.

Ny utgave kommer....med bilde og alt 😊