

Helstekt entrecôte.

Entrecôte, ca 1,5 kg

Salt och peppar

Krydda köttet och bryn det runtom i en panna med matfett och lägg i ugnform .

Stek mitt i ugnen (125 grader) tills termometern visar 59 - 63 grader beroende på hur rosa man vill ha den. Låt köttet vila 10 minuter innan köttet skivas.

Rödvinssky.

Strösocker 3 msk

Morot finhackad 1 st

Gul lök, finhackad, 1,5

Persilja, hackad, 2 stjälk

Rött vin, 3 dl

Köttbuljong, 1 tärning

Salt och peppar

Smör, 2 msk

Smält sockret sakta i kastrull och tillsätt grönsakerna när sockret är gyllenbrunt.

Tillsätt vinet och rör så att sockret smälter och smula i buljongen. Späd med lite vatten

Koka ihop sakta utan lock till lagom konsistens.

Hetta sen upp skyn och smaka av med salt och peppar. Vispa ned smöret.

Rostade körsbärstomater.

Lägg 25 - 30 små tomater på ett ugnsfat.

Krydda lätt med en blandning 2.5 msk socker och 1 msk salt.

Sätt in i ugn, 125 grader, och låt dem långsamt rosta tills de har fin färg.

Potatis- och kantarellgratäng.

Mjölig potatis, ca 2 kg

Rotselleri, ca 200 g

Gul lök, 1 st

Vitlök, 3 klyftor

Mellangrädde, 9 dl

Hönsbuljong, 1 tärning

Färsk timjan, hackad, 5 msk

Salt och svartpeppar

Kantareller, 300 g

Riven ost, 2,5 dl

Paprika pulver.

Finskiva potatis, rotselleri, lök och vitlök i matberedare.

Koka upp grädde, smulad buljongtärning, timjan och krydda med svartpeppar.

Vänd ned det finskivade och sjud sakta i 10 min. Smaka av saltan.

Hacka svampen grovt, stek den gyllenbrun i smör och vänd ned den och 2/3 av osten.

Slå allt i en ugnform. Strö på osten och pudra lätt med paprikapulver,

Grädda mitt i ugnen i ca 25 min.

Lycka till!