

ROSTBIFF I GRYTA med PALSTERNACKSMOS

8-10 personer

Ca 2 kg innanlår, ryggbiff fransyska eller entrecote

6-8 skivor bacon

4 scharlottenlökar

1 kvist persilja

1 nypa timjan

4 msk vatten

salt och svartpeppar

Smör-rapsolja till bryning

2 pkt Haricotvert

Bryn köttet runt om i smör-rapsoljan.

Lägg 3 skivor bacon i botten på grytan. Lägg på steken, lägg i resterande bacon på steken.

Salta, peppra och tillsätt övriga kryddor.

Scharlottenlöken och persiljan förblir hela .

Minska värmen till mycket svag, lägg på lock.

Stek omkring 50-60 min efter bryningen.

Tag grytan från värmen och lägg locket på kant .

Låt stå och vila ca 5 minuter innan steken skäres upp.

Lägg ett smörpapper under locket på grytan, då fastnar ångan på pappret och droppar ner igen. All vätska blir kvar i grytan.

PALSTERNACKSMOS

2 kg palsternackor

1 kg potatis

Salt och svartpeppar

smör, mjölk, persilja

Skala potatis och palsternackor. Skär dem i bitar och koka var för sig i så lite vatten som möjligt. Sila av vattnet.

Mosa potatis och palsternackor. Smaksätt med salt, peppar, smör och späd med lite mjölk om moset skulle vara för fast. Strö över persilja, finhackad.

Konsistensen bör likna mer puré.

Dekorera kött och mos upplägget med haricotvert