

Strutsfilé rosé 10 pers.

Ingredienser

Ca 2 kg strutsfilé

Salt

Svartpeppar, vitpeppar,
rosépeppar



Pasta ca 1 kg.

4 vitlöksklyftor

2 gula lökar

4 msk crème fraîche

2 msk. tomatpuré

400 g champinjoner

Krossa pepparkornen i mortel.

Gnid in salt och peppar i köttet och bryn det i het stekpanna. Lägg köttet i en ugnsfast form och stek i ugn på 150 grader. Köttet blir bäst då det är rosa inuti, vilket det blir vid 60 grader. Ta ut steken och låt vila i folie i ca 20 min.

Koka lämplig mängd pasta. Skär champinjoner i små bitar och stek dem i olja och vitlök under tiden som pastan kokar. Hackan löken och häll den i pastavattnet när pastan har 2 min kvar att koka. Häll av vattnet från pastan och löken, rör ner crème fraîche så att pastan blir kladdig. Tillsätt kryddor efter smak och rör ner vitlökschampinjoner och tomatpurén.

Servera genast tillsammans med rostbiffen.