



Struzzo con Salzo Toscanese e Patata

1,5 kg små potatisar
5 tsk olivolja
> 1 kg strutsbiff eller -filé
5 tsk rapsolja
5 kvistar färsk rosmarin
5 msk pesto

Sås:

5 finhackade scharlottenlökar
5 msk vilt-/kalvfond
2,5 dl rödvin
2,5 dl passerade tomater
5 tsk finhackad timjan
salt och svartpeppar

Pesto (2 portioner)

1 vitlöksklyfta
½ kruk basilika
2 msk pinjenötter
½ dl riven parmesan
½ dl olivolja
svartpeppar, salt

Skala vitlöken. Mixa alla ingredienserna till en slät massa.

Servera med:

Tex blandad grönsallad eller några tomater

Sätt ugnen på 225 grader. Rulla potatisen i olivolja. Rosta mitt i ugnen ca 20 minuter, skaka om då och då.

Pensla strutsbiffen med olja och grilla/stek tillsammans med rosmarinkvistarna 7-8 min på var sida (köttemperatur 60 °C). Låt köttet vila några minuter innan det skärs i sneda skivor.

Blanda peston med potatisen och vänd runt.

Till såsen blandas scharlottenlök, fond och vin i en kastrull. Låt småkoka ca 5 minuter. Tillsätt tomater och koka ytterligare 2-3 minuter.

Smaka av med kryddorna.