

Renrostbiff med spännande tillbehör

8 pers.

ca 1500 g renstek

salt och peppar

smör

Blåbärschutney

1 röd chili

1 gul lök

2 msk olivolja

500 g blåbär

1 $\frac{1}{2}$ dl socker

Salt och vinäger

Varm potatissallad

1 $\frac{1}{2}$ kg potatis

200 g sockerärter

500 g trattkantareller

16 gröna sparrisar

2 röda paprikor

2 gula paprikor

Rapsolja eller smör

Salt och vitpeppar

Servering

Kryddstark viltkorv

Blåbärschutney:

- * Dela chilin, ta bort kärnorna och hacka den fint. Hacka löken fint och fräs den mjuk i olja.
- * Tillsätt chilin, blåbär och socker och stek sakta ca 20 - 30 minuter tills chutneyn tjocknar en aning.
- * Smaka av med salt och vinäger

Potatissalladen:

- * Skala och klyfta potatisen och koka den ungefär till hälften ca 4 min. Häll i durkslag, spola kallvatten och låt rinna av väl
- * Skär sockerärterna på snedden och övriga grönsaker i bitar
- * Lägg samtliga ingredienser på en bakplåtspappertäckt plåt. Stek potatissalladen i matfett i ugn 225 grader. Tid 15 - 20 min. Krydda med salt och vitpeppar.
- * Lägg svampen i stekpanna och koka bort vätskan. Lägg därefter i smör och låt svampen steka över svag värme. Salta och peppra.

Köttet:

- * Sätt ugnen på 200 grader
- * Putsa köttet noggrant. Salta och peppra i rumstemperatur och bryn köttet i stekpanna runt om i några minuter.
- * Stek i ugn till innertemperatur 63 grader.
- * Slå in köttet i folie och låt det vila några minuter före tranchering. Stek under tiden viltkorven snabbt

Servering:

Lägg potatissalladen på tallriken och strö över svampen. Placera köttet vid sidan av potatissalladen. Servera med blåbärschutney och lättstekt viltkorv.