



Kryddstekt rostas med ugnsbakad potatis, morot och lök samt mörk chokladsky

Grönsaker

2 gul lök
5 morot
1500 g potatis
olivolja
salt

Rostas

1100 g rostasfilé
2 msk enbär, hackade
2 msk kryddpeppar, krossad
2 msk svartpeppar, krossad
smör
salt

Chokladsky

1 liten gul lök
2 vitlöksklyfta
3 msk rödvinsvinäger
4 dl kalvfond (2 msk koncentrerad fond + 4 dl vatten)
40 g mörk choklad
smör
salt

Värm ugnen till 150°. Skala och klyfta grönsakerna, blanda dem med salt och olivolja och lägg dem i en ugnsfast form. Salta köttet och rulla det i kryddorna. Bryn det i smör till fin färg och ugnsbaka till en innetemperatur på 60°, cirka 45 minuter. Ta ut köttet och låt det vila på en skärbräda under lite aluminiumfolie. Hög ugnstemperaturen till 220° och ugnsbaka grönsakerna till fin färg, cirka 25 minuter.

Chokladsky: Skala och finhacka lök och vitlök. Bryn löken i smör i en kastrull och häll på vinägern. Häll i kalvfonden och koka sakta i 5 minuter. Hacka chokladen och vispa ner den precis före servering. Smaka av med salt.