

Entrecôte med reddiktartar



Entrecôte med reddiktartar i radicchioskål med reddiker og skjørst.

1

Slik gjør du

Begynn med å bakte tre av rødbetene i ovnen i 3 timer på 145 grader sammen med 6 fedd hvitløk.

2

Tilbered rødbetene til en tartar

Når rødbetene i ovnen er ferdig skreller du de andre tre rødbetene og rasper de grovt med rivgjern. Press ut saften og ha over litt limesaft. Kjør de bakte rødbetene og hvitløkene i en kjøkkenmaskin og bland inn de revne rødbetene. Vend inn finhakket eple og sjalottløk. Smak til med god olivenolje og salt og pepper.

3

dander salaten

Del reddikene i tynne skiver og legg de i isvann. Lag skåler av raddichiosalaten og fyll med rødbettartaren, reddiker, reddikspirer salt og pepper og topp med skjørost. Du kan også bruke fetaost.

4

Grill kjøttet

Grill eller stek kjøttet og server med rødbettartar og røkt skjørost.

Tips! Ha skjørosten i en skål og røyk den på grillen med lokket på. Bruk røykespon, gjerne fra or, i ca 15 min. Ønsker du en litt mer flytende masse kan du blande osten med yoghurt før du røyker den.

Ingredienser

Du trenger

Entrecote	800 g ca. 4 stk á 200g
Rødbeter	6 stk
Hvitløksfedd	6 stk
Eple	1 stk
Sjalottløk	1 stk
Lime	1 stk
Radicchio rosso	1 Lite hode
Reddiker	1 bunt
Reddikspirer	1 pk
Salt & Pepper	
Skjørøst	1 pk

Allergener