

OXRULADER MED PETERSBORGS SENAPSPESTO OCH DUCHESSPOTATIS

4 port.

Senapspeston och maträtten lanserades i TV4 Sveriges skönaste gårdar november 2012

Ingredienser

Oxrulader 600 gr innan- eller ytterlår, eller rostbiff i tunna skivor

4 msk skånsk senapspesto

2 dl portvin

1 msk oxfond

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

Sås

Den reducerade portvinskyn

3 dl grädde

1 tsk kinesisk soja

1 krm salt

½ krm svartpeppar



Duchesspotatis

10-15 medelstora potatis utav en mjölig sort

2-3 msk smör

3 äggulor

Salt och peppar

1 dl riven ost med smak

- Skiva tunna skivor av oxköttet, går även bra att använda lövbiffar
- Bred ut köttskivorna på en skärbräda, krydda med salt och peppar. Fördela peston på köttskivorna.
- Rulla samman och fäst ihop ruladerna med en tandpetare.
- Smält matfett i ett stekjärn och bryn ruladerna runt om.
- Lägg över i en stekgryta och häll över portvinet och oxfonden
- Låt ruladerna koka under lock tills det är färdigt, ca 15 min. Ta upp ruladerna och ta ur stickorna, slå foliepapper kring ruladerna så att de inte svalnar. Låt portvinskyn koka i 10 minuter och sila den därefter. Häll tillbaka i grytan, slå i grädden och sjud ytterligare 10 minuter. Smaksätt med soja, salt och svartpeppar.

Duchesspotatis

Skala och koka potatisen mjuk, häll av vattnet. Tillsätt smöret och vispa till ett fluffigt mos. Tillsätt sedan äggulorna och citronskalet under vispning. Smaka av med salt och peppar. Spritsa ut potatismoset på en bakplåtspapperklädd plåt. Häll över den rivna osten. Gratinera högt upp i ugnen i 250 gr tills duchesserna är gyllenbruna, ca 8-10 minuter

Smaklig måltid!