

Helstekt Rostas med Gorgonzolatäcke och kantarellpotatis

För 6 personer

1,2 – 1,5 kg Rostas
2 msk smör
300 gram haricots verts
3 msk finhackad schalottenlök
2 msk crema di balsamico
200 gram gorgonzola
Salt och peppar

Sås:

150 gram gorgonzola
3 dl grädde
1 msk kycklingfond

Potatis:

1 kg fast potatis
2 msk dijonsenap
1 msk flytande honung
2 schalottenlökar, finhackade
2 burkar kantareller eller 200 gram färska
Olja och smör att steka i
Salt och peppar

- *Köttet: Sätt ugnen på 125 grader. Bryn rostas runt om i smör till den har fått fin färg. Salta och peppra. Stick in en kött-termometer i mitten på köttet (hela ska vara inne) och stek till en innertemperatur av 55 – 60 grader för ett rosa kött. Vill ni ha mer välstekt låt den gå till 65 grader. Ta ut köttet och linda in i smörpapper och låt vila minst 20 minuter.*
- *Potatis: Skala och skär potatisen i 2 cm stora tärningar. Råstek i lika dela olja och smör tills de får färg. Blanda i senap och honung och krydda med salt och peppar.*
- *Laga klart i ugnen samtidigt som köttet ca 40 minuter. Finhacka schalottenlökarna och fräs med kantareller i smör. Blanda potatisen med svampblandningen och smaka av.*
- *Höj ugnen till 175 grader.*
- *Koka upp grädde och kycklingfond. Hacka osten till såsen och rör ner den. Varmhåll utan att koka.*
- *Koka haricots verts i ett par minuter, häll av och blanda med balsamico och lök.*
- *Skär köttet i två till tre tunna skivor per person och lägg på ett ugnssäkert fat. Lägg skivor av gorgonzola på köttet och gratinera 3-4 minuter.*
- *Servera köttet med haricots verts och kantarellpotatisen.*