

## Okse indrefilet i Prosciutto di Parma med urtesaus og bakte rotgrønnsaker



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser

800 g indrefilet av okse

8 skiver Prosciutto di Parma

salt og pepper

2 ss rapsolje

2 dl olivenolje

2 dl friske urter (f.eks. timian, oregano og persille)

1/2 finhakket rød chili

0,5 dl hvitvinseddik

800 g rotgrønnsaker (her kan du gjerne blande gulrot, persillerot, sellerirot og betet)

### Fremgangsmåte

- Del indrefiletten i fire biffer. Surr hver biff i Prosciutto di Parma.
- Kjør sammen olivenolje, urter, chili og hvitvinseddik med en stavmikser til en jevn urteolje. Smak til med salt og pepper.
- Skrell rotgrønnsakene og del dem i grove biter. Legg grønnsakene i en ildfast form og vend inn halvparten av urteoljen. Stek grønnsakene i ovnen på 180 grader i ca. 30 minutter til de er møre.

- Pensle biffene med rapsolje og brun dem i en stekepanne. Stek dem deretter ferdig i ovnen på 180 grader til de har en kjernetemperatur på 56 grader.
- Du kan også grille biffene. Da griller du dem på direkte varme til de er gylne. Flytt dem over på indirekte varme og la dem ligge til de har en kjernetemperatur på 56 grader. La biffene hvile i minst 5 minutter før de serveres.
- Server biffene med bakte rotgrønnsaker og urtesaus.