

Nötinnerfilé i Prosciutto di Parma med örtsås och ugnsbakade rotfrukter



Foto: Mats Dreyer

Ingredienser

800 g nötinnerfilé
8 skivor Prosciutto di Parma
salt och peppar
2 msk rapsolja
2 dl olivolja
2 dl färska örter (t.ex. timjan, oregano och persilja)
½ finhackad röd chili
0,5 dl vitvinsvinäger
800 g rotfrukter (blanda gärna morot, sellerirot, persiljerot och betor)

Gör så här:

- Skär innerfilén i fyra biffar. Rulla in varje biff i Prosciutto di Parma.
- Mixa olivolja, örter, chili och vitvinsvinäger med en stavmixer till en slät örtolja. Smaka av med salt och peppar.
- Skala rotfrukterna och dela dem i grova bitar. Lägg dem i en ugnsfast form och vänd i hälften av örtoljan. Baka rotfrukterna i ugnen på 180 °C i ca 30 minuter tills att de är möra.

- Pensla biffarna med rapsolja och bryn dem i en stekpanna. Stek dem därefter i ugnen på 180 °C tills att de har en inntemperatur på 56 °C.
- Det går också att grilla biffarna. Grilla dem då över direkt värme tills att de är gyllenbruna. Flytta över dem på indirekt värme och låt dem ligga tills att de har en inntemperatur på 56 °C. Låt biffarna vila i minst 5 minuter före servering.
- Servera biffarna med ugnsbakade rotfrukter och örtsås.