



Familien Olsens Beef Wellington

Server med grøntsager til og du har en flot og velsmagende hovedret til en gæstemiddag.

Tilberedningstid: 2 timer Antal portioner: 4 pers.

Oksemørbrad = oxfilet, æggeblommer = äggulor.

Ingredienser

- 1 oksemørbrad af 500-700 g
- 1 kg blandede svampe
- ca. 100 g parmaskinke i skiver
- dijonsennep efter smag
- 3-4 æggeblommer
- 1 rulle butterdej
- salt og friskkværnet peber

Fremgangsmåde

1. Afpuds mørbraden grundigt for sener og krydr den grundigt med salt og peber.
2. Varm en pande op med høj varme og brun mørbraden af på alle sider. Tag mørbraden af panden.
3. Smør mørbraden godt ind i dijonsennep og læg til side.
4. Hak svampene fint i en minihakker, og steg dem herefter på en tør pande, indtil svampene har smidt alt sin væske og bliver til en slags svampepasta.
5. Læg et stort stykke film på bordet. Fordel parmaskinken på filmen med et par centimeters overlap. Fordel svampepastaen ovenpå parmaskinken.
6. Læg mørbraden midt på svampepastaen og rul nu mørbraden stramt sammen. Læg mørbraden til hvile i køleskab minimum 1. time (kan evt. laves dagen før).
7. Rul butterdejen ud på bordet sammen med lidt hvedemel. Fjern filmen fra mørbraden og læg den midt på dejen.
8. Pensl kanterne med sammenpiskede æggeblommer og luk dejen om mørbraden. Skær overflødig dej væk.
9. Pensl nu resten af dejen med æggeblommer (dog ikke bunden). Rids forsigtigt toppen med en kniv og drys evt. med lidt salt.
10. Kom i ovnen ved 180 grader og sæt et stegetermometer i stegen. Wellingtonen er færdig når termometeret viser ca. 52 grader.
11. Tag stagen ud og lad den hvile i 20 minutter inden servering. Skær stegen ud i tykke skiver med en skarp brødkniv med takker. Velbekomme!

Sås och tillbehör!

Jespers julsås

Grädde	3dl
Svartmögelost (Castello Black)	75g
Akaciahonung	2msk
Ingefära, mald	2krm
Kalel, mald	4krm
Salt	vid behov
Redning, Maizena ljus (potatis)	vid behov

Blanda ihop o koka upp lite mjukt. Smaka av och experimentera! Denna sås har endast gjorts en gång tidigare och måtten är en efterkonstruktion ☺

Rostade rotfrukter

Rödbetor
Morötter
Kolrot
Palsternacka
Färsk rosmarin
Akaciahonung
Rapsolja
Balsamvinäger
Svartpeppar & flingsalt

Ugn på 225 grader

Skala och skär rotfrukterna i 2-3cm bitar och lägg på bakpappersklädd form.

Ringla över balsamvinäger, honung och olja. Krydda med salt och peppar. Blanda runt.

Rosta i ugnen c:a 30 minuter. Garnera med rosmarin.