

Kalventrecote med vit sparris och nypotatis.

Kalventrecote

Bryn köttet på relativt hög värme på alla sidor, ca 4-5 minuter. Ställ stekpannan åt sidan och lägg köttet i en ugnsfast form och ställ in i ugnen på 100 grader, ca 1 timme och 15 minuter. Köttets innertemperatur ska vara ca 53 grader när den är klar i ugnen.

Sparris

1. Skär av ett par centimeter längst ner på sparrisen. Skala sedan från knoppen och nedåt så att inga hårda skal är kvar.
2. Fyll en stor, vid kastrull med vatten, tillsätt saltet och låt koka upp. Skär citronen i fyra delar.
3. Lägg i sparrisen och citronen och låt koka tills sparrisen känns mjuk. Koktiden varierar beroende på hur nyskördad sparrisen är: nyskördad cirka 5 minuter, äldre sparris 10–15 minuter. Vit sparris kan behöva koka 20 minuter. Känn efter med en sticka och provsmaka mot slutet av koktiden.

Nypotatis

Vet ni hur man gör med.

Smörsås

Hacka och bryn 10 banan schalottenlökar. Slå på ca 3 dl vitvinsvinäger och 1 dl vitt vin. Ta bladen från Dragonen och lägg i grytan. Låt detta reduceras tills det nästan är torrt.

Slå på 5 dl kalvbuljong.

Tillsätt 500 gr smör.

Mixa samman och sila av.

Toppa med lite krasse vid servering.