

Jarl & Jettes opskriftkort

Helstegt entrecote

Jeg startede med at gå til spil da jeg var helt lille, det blevet til ca. 4-5 forskellige spillelærer. Jeg husker specielt Svend Bischoff som var en ældre (det synes jeg i hvert fald) lærer der akkompagnerede mit spil med et elendigt violinspil. Jeg var vel 12-14 år og var ikke altid lige velforberedt, Bischoff var meget slikken og jeg havde købt engelske karameller, nu var der det med Bischoff at han havde kunstige tænder (gebis) og medens jeg spillede dagens lektie, måtte han stå ude i køkkenet og holde sit gebis under den varme hane, jo jeg var ikke altid forberedt!!

En lille entrecotesteg på ca. 1 kg. pudses fint, men lad lidt krølfedt blive på stegen, den kommes i ovnen ved 250 gr. i 15 min. hvorefter der skrues ned til 160 gr. og et stegetermometer kommes i. Stegen krydderes godt med salt og der tilsættes ½-1 ltr. god boullion, et delt løg og én gulerod i kvarter, 10 hele peberkorn og stegen steger videre til temperaturen er 54 gr., der tager ca 45 min. så er den ikke gennemstegt men heller ikke rå! derefter tages den ud af ovnene og hviler 20 min. inden den skæres i tynde skiver og serveres med: friturestegte løg og champignonsovs.

Champignonsovs:

2 tykke skiver bacon skæres i meget små terninger og afsteiges på en pande, der tilsættes et løg (der ligeledes er småternet) det tilsættes 500 gr. champignon der istandgøres og skæres i små tern. Det småsnurrer i ca. 10 min. ved middelvarme derefter tilsættes 3 dl. rødvin og det hele jævnes.

Fiturestegte løg:

5-8 pæne store løg skrælles og skæres i 1 cm tykke skiver, de saltes og kommes i en varm frituregryde til der er sprøde og har fået en brun kulør.

Dertil små vildmose kartofler

Bon appetit

Jarl & Jettes opskriftkort

