



Mama
Brown

Månedens opskrift (2 personer – 60 min.)

Côtes de Boeuf hotdog med bearnaiscreme



November 2022

Ingredienser

600 gr Côte de Boeuf, skåret i skiver
2 briochepølsehorn
200 gr sprød, crispy salat
1 dl olivenolie
2 fed hvidløg, knust
Frisk forårsløg, i fine skiver
Frisk rosmarin og frisk timian
Salt og peber

Bearnaiscreme:

2 dl creme fraiche 18 %
2 spsk mayonnaise
1 spsk. bearnaise essens
1 spsk. frisk estragon, finthakket
1 tsk citronsaft
1 tsk flagesalt
1 tsk friskkværnet sort eller hvid peber

Denne hotdog tager kegler, hvis du er glad for et godt stykke kød. At stege en Côte de Boeuf i ovn, er noget af det bedste, jeg ved - men du kan også bruge din grill, eller pande.

Husk! Tag dit kød ud 1 time før det skal tilberedes. Dup dit kød med køkkenrulle, så kødet er tørt, og gnid det grundigt med salt. Mariner det med olivenolie, knuste hvidløgsfed og rosmarin. Lad kødet hvile i marinaden i 1 time.

Bland alle ingredienser til din bearnaiscreme godt sammen i en skål, smag til med citron og bearnaise essens, stram husholdningsfilm ud over skålen, og lad den gerne trække et par timer på køl. Det nemmeste er, at du hælder den i en sprøjtepose, eller dekorationsflaske - så bliver anretning lidt sjovere.

Forvarm din ovn til 225 grader varmluft. Læg kødet i et fad, steg det 5 minutter på den ene side, så 5 minutter på den anden side. Skru så ned for varmen til 180 grader varmluft, og steg videre i 15-20 minutter. Du må gerne vende kødet undervejs - men det gør jeg altså ikke. Bruger du termometer, skal kernetemperatur på en 6 cm høj bøf, som denne, være 57-58 grader. De sidste par minutter, varmer du dine briochepølsebrød med i ovnen.

Lad kødet hvile i 5-10 minutter, skær ben fra - og resten i fine skiver. Fordel salat i dine briochepølsebrød, så din Côte de Boeuf, bearnaiscreme, friske krydderurter - og en god omgang salt og peber.

Velbekomme og salut!

Se flere opskrifter på mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE