

RENFILÉ MED KANTARELLBULJONG, MELON- OCH GRÖNKÅLSSALLAD

FÖR 4 PORTIONER

∴ 600 g renfilé

Svampbuljong

∴ 1 lök

∴ ¼ liter kantareller

∴ 3 dl vatten eller viltbuljong

∴ 50 g smör

∴ 1 msk mynta

∴ Salt och peppar

Melon- och grönkålssallad

∴ 1 grönkålsblad

∴ 250 g melon

∴ 1 halv knippe gräslök

∴ 25 g hasselnötter

∴ 1 dl olivolja

∴ 1 msk balsamicovinäger

∴ 1 tsk sirap

∴ Salt och peppar

1. Bryn köttet i smör. Salta och peppra. Stek sedan köttet i ugnen på 150 °C i ca 10 min tills köttet har en innetemperatur på ca 60 grader. Låt det vila i ca 10 minuter och skär upp det precis innan servering.
2. Skala och hacka löken fint och bryn i smör. Dela svampen i mindre bitar och låt den steka med löken några minuter. Tillsätt vatten eller buljong och koka 5 minuter. Mixa tillsammans med smör och mynta. Smaka av med salt och peppar.
3. Skär grönkålen i fina strimlor, täma melonen och finhacka gräslöken. Blanda samman. Mixa hasselnötterna tillsammans med olja, vinäger och sirap. Smaka av med salt och peppar.
4. Vid servering lägg salladen på en tallrik och ringla över dressingen. Placera köttet på salladsbädden och servera svampbuljongen i en egen liten skål som ställs på tallriken.

Recept skapat av Rune Kalf Hansen



IDRÉ REN AB

“EN REN SMAKUPPLEVELSE”