

# RENSTEK MED PERSILJESMÖR

## FÖR 4 PORTIONER

- ∴ 1-1 ¼ kg renstek/fransyska
- ∴ Salt
- ∴ Vitpeppar
- ∴ 150 g smör
- ∴ 4 msk klippt persilja
- ∴ 3 dl buljong

1. Gnid in steken med salt och vitpeppar. Lägg steken på stekgaller i en långpanna. Rör smöret och tillsätt persiljan, täck steken med smöret.
2. Stek i ugn vid 175 °C. Värmen ska vara jämn under hela stekningen. När kötttermometern visar 68-75 °C är steken färdig.
3. Vispa ur långpannan med buljong. Skär steken i tunna jämna skivor tvärs över muskeltrådarna. Lägg upp skivorna på ett serveringsfat. Servera med potatis, sky, vinbärgelé och sallad. Istället för sky kan steken serveras med gräddsås, murkelsås eller kantarellsås men då utan persilja i smöret som ska täcka steken.



IDRÉ REN AB

“EN REN SMAKUPPLEVELSE”