

Oppskrift

Kalvestek med bakte syrlige rotgrønnsaker



1

Sett stekeovnen på 185 °C. Skrell og kutt rotgrønnsakene i passende biter og legg de i langpanne på et bakepapir. Stek de i ca 40 minutter før du legger på rødløk kuttet i skiver og cherrytomater delt i to.

2

Stek videre i ca 15 minutter før de tas ut. Vend inn kapers, limejuice og skall, olivenolje og urter. Smak til med salt og pepper.

3

Skiv kalvestek og legg i en ildfast form med oksekraft over og varm i ovnen.

Servér kalvestek med syrlige lune rotgrønnsaker.

Produkter i denne oppskriften

Kalvestek m/Sjy Hel 2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde kalvestek m/sjy

600 g

Oksekraft

2 dl

Syrlige rotgrønnsaker

Søtpoteter	150 g
Poteter	150 g
Gule beter	100 g
Sellerirot	100 g
Reddiker	50 g
Rødbeter	50 g
Rødløk	1 stk
Cherrytomater	100 g
Kapers	2 ss
Lime, saft og revet skall	1 stk
Olivenolje	1 dl
Bladpersille	2 ss
Salt og pepper	