Nortura PROFF

Oppskrift

Storfe Tomahawk med bakt søtpotet og bearnaisekrem

Bakt søtpotet:

1. Sett ovnen på 200 °C. Vask søtpotetene og prikk dem med en gaffel. Pakk godt inn i aluminiumsfolie og bak i ovnen i 45-60 minutter.

Bearnaisekrem:

2. Finhakk sjalottløk og fres i en liten gryte til mykt, ca. 1 minutt. Ha i hvitvinseddik, finhakket estragon og hvitvin og la det småkoke til halvert, 5-10 minutter. Sil av bearnaise-essensen og avkjøl.

3. Pisk opp rømmen til krem med en elektrisk visp og visp inn bearnaise-essensen. Smak til med salt og pepper og vend inn finhakket estragon.

Grillet Storfe Tomahawk:

4. Gni kjøttet med olivenolje og krydre med salt og pepper. Grill på høy varme på begge sider så du får fine grillstriper. La ligge på indirekte varme til ønsket kjernetemperatur. Ev. ha kjøttet over i en ildfast form med smør, hvitløk og urter og etterstek i ovnen på 200 °C i ca. 4 minutter eller til ønsket kjernetemperatur.

5. Server kjøttet med bakt søtpotet toppet med bearnaisekrem.

Ingredienser

Gilde Storfe Tomahawk rå	1600 g
Olivenolje	4 ss
Salt og pepper	
Mellomstore søtpoteter, ca. 350 g	4 stk
Bearnaisekrem	
Sjalottløk	2 stk

Bearnaisekrem

Hvitvinseddik	4 ss
Estragon, finhakket	1 ss
Hvitvin	1 dl
Seterrømme	3 dl
Salt og pepper	
Estragon, frisk	