

Oppskrift Christian Tikkanen

Butterdeigbakt reindyrfile, ovnsbakte rötgrønnsaker og viltsaus:

1 kg reinsdyrfile
1 pakke butterdeig (5 plater i pakken)
80 g smør
1 dl fersk timjam
Salt og pepper
1 egg

Viltsaus:

1 liter rødvin
1 dl sukker
2 ss tomatpure
1 ts salt
1 dl grønnsakskraft
1 dl rødbetsvann (Kokes på rå rødbeta)
salt og pepper

Ovnsbakte rotgrønnsaker:

2 st hele rødbeter
2 st persiljerøtter
2 st gulrot
1 st kålrot eller kårabbi
1 st rød løk
2 st vitløksfedd
1 dl rapsolje
salt og pepper

1. Stek reinsdyrfilen i panna med litt smør til den er vakkert brynt på begge sider. Ta den opp og la vile litt.
2. Placer butterdeigplaterna på en ovnsform og legg reinsdyrfilen på butterdeigplaterna og rull sammen till en pakke.
3. Pensle de inpakkede reinsdyret i butterdeigen med egg og stek i ovnen på 185 grader i ca 15 minutt.
4. Koke det hele rødbeterna i vann uten krydder til de er myke. Spare på en del av vannet till sausen.
5. Skär rotgrønnsakerna i biter, ca 1x1 cm i størrelse. Det samme gör du med den förkokte rødbetan.
6. Legg rotsakerna i en ovnsform og dryss på oljan. Steik i ovnen på 175 grader i ca 18-20 minutter.
7. Blande sammen ingredienserna for sausen, untatt tomatpuren, reduser sausen til bare halvparten legg i tomatpuren og kok sammen i 10 minutter til. krydd med salt og pepper, smak på sausen og er den ok monterer du i 50 g smør mot slutten.
8. Skär den inbakke reinsdyrfilen i portioner, legg rotgrønnsaker i bunn på tallerken, ovanpå en porsjon reinsdyrfile och saus over de hele. dryss på med timjam og oala bon appetit.

