



Tykstegsbøf med nøddepanade og cremet salsa Italiano med basilikum

CONVENIENCE

Ingredienser

180 g tykstegsbøf
75 g smør
100 g blandede nødder (mandler, hasselnødder, valnødder)
¼ bundt purløg
1 stk. løg
10 stk. cherrytomater
1 stk. rød peberfrugt
1 stk. gul peberfrugt
3 kviste frisk timian
4 kviste frisk basilikum
50 g oliven
1 stk. rødløg

Fremgangsmåde

Fjern kernehusene fra den gule og røde peberfrugt, og skær dem i tern. Skær cherrytomaterne i både, og udsten olivenene. Pil og snit både rødløget og det almindelige løg fint.

Rør smørret blødt, hak nødderne groft, og vend dem sammen med smørret. Tilsæt finthakket purløg – dette bliver din nøddepanade.

Varm en pande op med lidt olie, og brun tykstegsbøffen af på begge sider.

Salsa

Bland peberfrugt, løg, cherrytomater og oliven med lidt olie, salt og peber – dette udgør den cremede salsa Italiano.

Anretning

Læg bøffen midt i en alubakke. Fordel salsaen rundt om. Top bøffen med nøddepanade, og pynt med frisk timian og basilikum.

Steg retten færdig i en forvarmet ovn ved 180 °C i 8–10 minutter – alt efter tykkelsen på bøffen.

