

Parmalindad oxfilé med svamp- och tryffelkräm och hasselbacksrödbetor.

Förutom hummer så är nog oxfilé den råvara vi förknippar mest med nyår. Och i år är inget undantag! Här har jag lindat oxfilén med parmaskinka och sedan serverar jag den med en smakrik svampkräm och hasselbacksrödbetor med brynt smör. Jag är nog lite barnsligt förtjust i de här rödbetorna. Men de har verkligen allt man kan önska i smakväg!



4



1H 45MIN

Nötkött

Nyår

Svamp

Svamp- och tryffelkräm

Ingredienser:

2 schalottenlökar
2 vitlöksklyftor
100 g svamp
1 msk smör
1/2 tsk tryffelolja
salt
svartpeppar
200 g färskost

1 dl krasse

Gör så här:

1. Skala och finhacka lök och vitlök. Skär svampen i riktigt små bitar.
2. Stek lök och svamp i smör tills löken mjuknat och svampen fått fin färg.
3. Vispa upp färskosten och rör i den stekta löken och svampen.
4. Smaka av med tryffelolja, salt och svartpeppar. Ställ svalt ett par timmar innan servering.

Parmalindad oxfilé

Ingredienser:

800 g oxfilé i 4 bitar
salt & svartpeppar
4-8 skivor parmaskinka

Gör så här:

1. Krydda köttet med salt och peppar. Bryn det hastigt runt om så köttet får en fin stekyta.
2. Linda parmaskinka tight runt köttbitarna. Stick i en köttermometer i den ena köttbiten. Värm ugnen till 100°C och ugnstek köttbitarna tills de uppnår ca 60°C (då är köttet medium).
3. Låt köttet vila minst 10 minuter under folie innan det serveras.

Hasselbacksrödbetor med brynt smör

Ingredienser:

400 g små rödbetor
smör
salt & peppar
50 g smör
västerbottensost

Gör så här:

1. Skala rödbetorna och skär tunna snitt i betorna. De ska fortfarande hänga ihop i botten.
2. Smörj en ugnsfast form med smör och lägg i rödbetorna. Krydda med salt och peppar.
3. Ugnsbaka i 200°C i cirka 35-40 minuter eller tills rödbetorna är mjuka.
4. Bryn smöret och ös det över de mjuka rödbetorna. Hyvla lite ost över varje rödbeta.
5. Sätt på grillfunktionen på ugnen och stek i ugnen tills osten smält.
6. Servera den parmalindade oxfilén tillsammans med de varma hasselbacksrödbetorna, svampkrämen och sallad. Klipp lite krasse och strö över svampkrämen.



Spara i lista

Spara lista

Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

En rund och elegant Rioja från Faustino blir pricken över i till oxfilén. Vinet har cederträaktig fatkaraktär tillsammans med smaker av bär och mörk frukt. Lagrad sedan 2008 och är verkligen mycket vin för pengarna.



Spara i lista

Señorio de Los Llanos Reserva

Systembolagsnummer: 2685

72,00 kr

Söker du ett billigare alternativ på vin föreslår vi det här spanska vinet med mjuk, kryddig smak med utvecklad fatkaraktär, inslag av torkad frukt, kanel, nötter och choklad.

Se också



Hummer med forellrom, dillsmetana och smörstekt rågbröd.

Lyxig hummer med krämig smetana som toppas med forellrom. Att dricka till? Champagne!

[Läs mer](#)



Hjortronglass med bränd maräng och färska hallon.

Avsluta nyårmiddagen med still! Gör en hjortronglass som du smaksätter med dessertvin. Spritsa på fina marängtoppar som du bränner av och toppa med hallon.

[Läs mer](#)



Bästa bubblen till nyår.

Snart är dagen kommen då vi eftertänksamt blickar tillbaks till året som varit och fulla med förhoppningar välkomnar det nya. Inget känns då mer naturligt än ett vackert flöjtglas med vin som brusar. Vi hjälper dig att hitta rätt!

[Läs mer](#)



Duka till nyår med återanvänt, naturprodukter och närodlat i säsong.

Catharina Lindeberg Bernhardsson som är expert på dukning. Hon delar med sig av några tips på dukning som kan förgylla nyårsmiddagen.

Läs mer

Utskrift