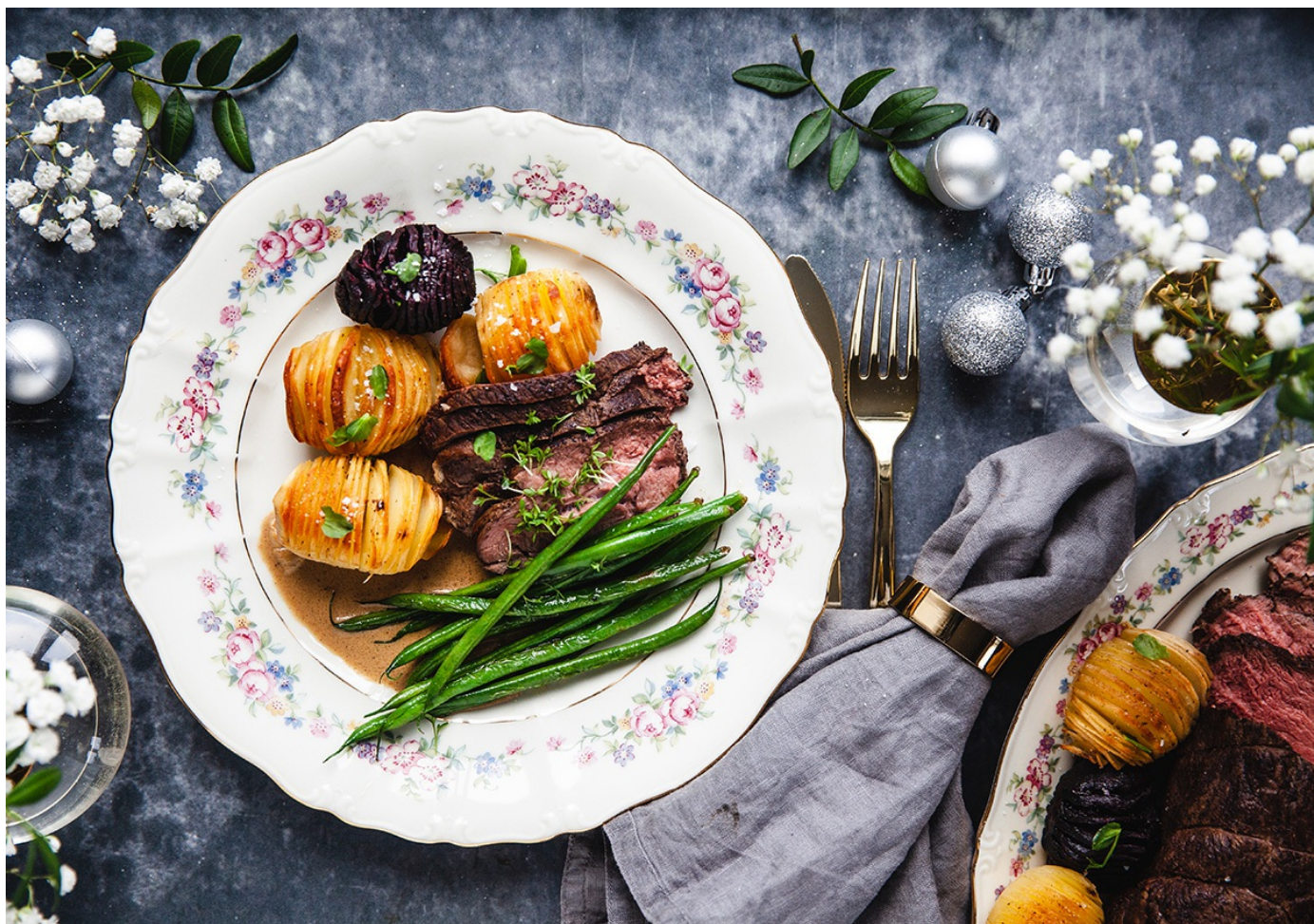


# Viltstek med hasselbackspotatis, rödbetor och ädelostsås.

En fin viltstek passar bra till nyår. Kom ihåg att ta tillvara på allt det goda från både stekpanna och steksky när du tillagar din stek. Det gör grunden till världens godaste sås. Jag lovar!



6



3H

Nyår

Vilt

## Viltstek

### Ingredienser:

ca 1 kg viltstek (jag har tagit en fransyska av älg)  
salt  
svartpeppar  
smör att steka i

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 125° C.
2. Bind upp steken med steksnöre. Salta och peppra runt om.
3. Bryn köttet i smör tills de fått fin färg. Spar gärna stekpannan och gör såsen i den sen.
4. Stick i en stektermometer i köttet. Ställ in i 125° C varm ugn och låt köttet gå tills det är uppe i 65°C.

5. Tag ut ur ugnen och linda folie runt.
6. Låt steken stå i rumstemperatur ca 1 timme.

## Hasselbackspotatis och rödbetor

### Ingredienser:

ca 500 g jämnstora potatisar  
ca 500 g jämnstora rödbetor  
100 g smör  
örtsalt

### Gör så här:

1. Sätt ugnen på 225°C.
2. Skala potatis och rödbetor.
3. Skär tunna små snitt i potatis och rödbetor. Men inte hela vägen igenom.
4. Placera ut rotfrukterna i en ugnsfast form. Hyvla över smöret och salta med örtsalt.
5. Baka potatisen i 40 minuter i 225°C.
6. Tag ut med jämna mellanrum och pensla rotsakerna med de smälta smöret i formen.

## Ädelostsås

### Ingredienser:

3 dl grädde  
140 g ädelost  
1 tsk soja  
1 msk oxfond  
steksky  
peppar

### Gör så här:

1. Häll stekskyn från steken i stekpannan och vispa ur stekpannan. Sila av ner i en ren kastrull.
2. Värm upp skyn tillsammans med grädde, ädelost, soja, och oxfond.
3. Smaka av med peppar om så behövs.
4. Låt koka tills såsen tjocknat något.

## Haricots verts

### Ingredienser:

300 g färska haricots verts  
olja  
flingsalt

### Gör så här:

1. Stek bönorna i lite olja på medelvärme tills de mjuknat. Strö över flingsalt.

## Vin som passar till viltstek med hasselbackspotatis:



Spara i lista

## Robert Mondavi Winery Napa Valley Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 71676

429,00 kr

---

Till nyårmiddagens goda viltstek med hasselbackspotatis och ädelostsås passar detta kvalitetsvin från Napa Valley. Smaken är rik och fruktig med mogna och behagliga tanniner. Fin komplexitet med inslag av mörka bär, fat, torkade örter och choklad.



Spara i lista

## CHILL OUT Malbec Organic Fairtrade Argentina

Systembolagsnummer: 6146

79,00 kr

---

Ett annat vin som är gott till viltstek är Chill Out Malbec. Vinet har en medelfyllig och fruktig smak med inslag av björnbär, lakrits och vanilj. Doften är generös och fruktig med inslag av, björnbär, viol och

kryddor.

Se också



## Toast Skagen

Byt ut formfranskan mot ett gott surdegsbröd som steks gyllene i smör. Toppa med Linnéas skagenröra. Förslag på viner i olika prisklass att servera till.

[Läs mer](#)

---



## Grillad rådjursfilé med krossad örtpotatis och rostad majs.

Linnéa bjuder på underbart god grillad rådjursfilé med örtekrossad potatis, vitlökssmör, rostad majs och smörstekt sparris.

[Läs mer](#)

---



## Att välja vin till vilt.

Vilt är både gott, magert och det mest miljövänliga kött vi kan äta. folk o folks dryckesexpert Mats hjälper dig att välja rätt vin till olika sorters vilt.

**Läs mer**

---

Utskrift