



Kottlettrad med äppelsås

För 12 personer

1,4 kg kottlettrad med ben

4 msk honung

1 apelsin

1 msk olivolja

1 msk smör

Salt och peppar

Till sås:

2 dl creme fraiche

2 msk grovkornig senap

1 syrligt äpple

Tillagning

1. Sätt ugnen på 150 grader.
2. Salta och peppra köttet. Hetta upp olivolja och smör i en stekpanna. Stek köttet runt om till fin färg.
3. Lägg köttet i en ugnssäker form. Smörj in köttet med honung. Skiva apelsin och lägg på köttet. Sätt i en stektermometer.
4. Sätt in köttet i ugnen. Steken är klar vid innertemperatur 72 grader.
Sås: Kärna ur och fintärna äpple. Blanda creme fraiche med äpple och senap, salta och peppra.
Skär ut steken från benraden. Serveras ljummen eller kall. Som kall är den lättare att skära tunt.