



FOTO: JULIA BEJEROT-WINKLER

Renbiff med bräserverad purjolök och rödvinssky

En härlig renbiff tillsammans med bräserverad purjolök kan vara perfekt som söndagsmiddag eller om du ska få gäster.

Antal portioner: 2

250 g renkött
1 st purjolök
1 dl rött vin
Potatis i tunna skivor
Morötter i långa tunna skivor
1 st Rödlök

Buljong

Färsk ingefära
1 kvist färsk koriander
2 msk riven färsk ingefära
2 msk balsamico
1 msk rapsolja
1 tsk socker

Gör så här

1. Koka potatis och tillsätt hackad timjan, salt, peppar och 1 msk olivolja.
 2. Stek purjolöken och morot, tillsätt buljong och låt sjuda.
 3. Peppra och salta köttet, stek på hög värme.
 4. Använd samma stekpanna som köttet och stek rödlök tillsätt 1 tsk socker och rödvin och smaksätt med salt, peppar, ingefära och rapsolja, sila bort löken.
 5. Smör slunga potatisen och servera ren med purjolök, rödvinssky och potatis.
-