

## *Fira festligt med strutsfilé på nyårsmenyn*



Oxfile i all ära, men varför inte prova något minst lika gott? Vi har laddat upp gårdsbutikens med strutsfilé. Prova vårt lättlagade recept och succén är given! Tips! På vår hemsida finns recept på förrätt för den som vill ha genomgående struts i menyn. Vi rekommenderar våra strutsäggpraliner till kaffet efteråt.

### *Sahlins marinerade struts med rödvinssås*

#### *För 4 personer:*

ca 0,6-0,8 kg strutsbiff eller strutsfilé

Marinera gärna köttet i minst 5 tim beroende på hur stark smak du önskar. Köttet kan med fördel marineras kvällen före.

#### **Marinad:**

½ dl soya, kinesisk el japansk

1 dl vitt vin

½ dl olja

3 klyftor vitlök, krossade

1 knippa gräslök, finklippt

vitpeppar, malen

Bryn köttet och sätt in det i mitten av ugnen på 120°C. Köttet blir som saftigast vid låg ugnstemperatur. Det blir bäst när det är jämnrosa med innertemperatur 60°C.

När köttet är klart tag upp det och linda in det i folie. Låt vila i 15 min. Vänta med att ta ut termometern tills köttet stannat. Eller kan varmhållas i ugn vid ca 50°C. Se till att ugnstemperaturen gått ner innan köttet sätts in igen. Kan med fördel trancheras vid serveringen framför gästerna.

## *Sahllins rödvinssås*

1 msk smör/margarin  
½ färsk lök el charlottenlök el ½ rödlök  
1 morot i bitar  
1 skiva selleri  
2 skivor bacon i strimlor  
1 liten kvist färsk timjan el ½ krm torkad  
½ krm rosmarin  
2 msk äppeljuice, konc  
½ tsk tomatpuré  
4 dl rödvin  
1½-2 dl buljong eller stesky  
svartpeppar  
ev. 2 msk konc kalvfond från Knorr  
1 tsk maizena  
Dalahonung för avsmakning



Fräs lök, morot, selleri, bacon och örtekryddor i smör/margarin tills det fått färg.  
Tillsätt tomatpuré, äppeljuice och rödvin och låt koka ihop.  
Tillsätt buljong/ stesky.  
Smaka av med salt, svartpeppar och honung.  
Låt sjuda i 5-10 min för att locka fram smakerna.  
Red av med maizena.  
Sila såsen.

## *Crème av jordärtskocka, persiljerot och potatis*

Ett gott tillbehör vid en finare middag

### *För 4 personer:*

100 g jordärtskocka  
100 g persiljerot  
200 g potatis  
mjölk och grädde (50/50)  
en klick smör  
salt och peppar

Skala och dela i mindre bitar.  
Täck med mjölk/grädde blandningen. Koka tills det är mjukt.  
Håll av en del av vätskan, så att crèmen inte blir för lös.  
Mixa med en stavmixer tills crèmen är slät.  
Späd med vätskan till lagom konsistens.  
Smaka av med smör, salt och peppar.  
Täck över och varmhåll i ugnen.  
**Servera rätten med ugnrostade rotsaker.**

**Gott nytt 2018!**  
önskar vi på Sahllins Struts!

