

Grillet bœf med rœdvinsmør



Ingredienser:

- 2 skalotteløg
- 1 dl rœdvin
- 2 spsk rœd portvin
- 100 g smør
- 4 store kartofler
- 2 porrer
- 1 squash
- Olivenolie
- Salt of peber

How to:

1. Hak lœgene og kog dem i rœdvin og portvin ved medium varme, til det er som tyk sirup, sœt det pœ kœl
2. Rœr den afkœlede sirup sammen med smœrret og lœg det pœ kœl
3. Skrub kartoflerne og skær dem i halve skiver
4. Kog dem i let saltet vand i 10 min, sœ de er nœsten mœre
5. Hœld vanden fra og dup dem tœrre
6. Rens porrerne og skær dem i 10 cm lange stykker, halver dem pœ langs
7. Skær squash i skiver
8. Pansl kartofler, porrer og squash med olie, krydr med salt og peber og grill dem mœre (2-3 min pœ hver side)
9. Gril bœfferne og server det hele samlet