

Tournedos med karl johan smør



Ingredienser:

- 4-6 stk. oksetournedos af mørbrad
- Smør
- Salt og peber
- 1 ds. tørrede Karl Johan-svampe
- 2 dl piskefløde
- 1 tsk. flagesalt
- Smør til stegning
- 1 ps. babyspinat
- 2 pk. frisk båndpasta
- Hakket persille

How to:

1. Knus 10 g af de tørrede svampe, og læg dem i blød i piskefløde i 30 minutter.
2. Skyl resten af svampene og læg dem i blød som anvist på pakken.
3. Pisk fløden med svampene med en elpisker, til fløden skiller og bliver til smør.
4. Pres vollen ud af smørret, pak smørret ind i folie, og læg det på køl indtil servering. (Gem vollen til pastaen.)
5. Brun tournedos på begge sider i smør. Krydr med salt og peber.
6. Steg dem færdige ved middel varme i 4-5 minutter på hver side, afhængig af tykkelsen.

- 7. Hæld lagen fra de udblødte svampe, og steg dem i smør. Tilsæt skyllet spinat, og steg det til det begynder at falde sammen. Smag til med salt og peber.**
- 8. Kog pastaen al dente efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra og vend pastaen i vollen fra svampesmørret samt en lille smule af smørret. Drys med hakket persille.**
- 9. Anret kødet på en bund af spinat og svampe. Læg lidt pasta ved siden af og top med en kugle af Karl Johan-smørret.**