



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksebøf på bagt græskar og portobello med bearnaisecreme

Bagt græskar og portobello

150 g portobello-svampe
½ stk butternut græskar
½ pose fennikel/peber mix
1 spsk æbleeddike
1 spsk olivenolie ^b

Kartofler

400 g kartofler, små

Oksebøf

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)
estragon, frisk

Bearnaisecreme

1 dl creme fraiche 18%
1 pose mayonnaise
2 tsk æbleeddike
½ pk estragon, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Bagt græskar og portobello:** Rens svampene og skær dem i 1 cm tykke skiver. Vask græskarskallen og fjern kerner. Skær græskar i tern på 2x2 cm. Kom svampe og græskar i et rummeligt fad og vend det rundt med fennel/peber mix, æbleeddike og olivenolie. Sæt faden ind midt i ovnen og bag i 15 min.
3. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15-20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Hæld vandet fra.
4. **Oksebøf:** Skær hver bøf i 3-4 skiver og krydr med salt og peber. Pluk bladene af en estragon stilk (du skal bruge resten til cremen). Læg kødet i fadet ovenpå svampe og græskar og fordel estragon øverst. Dryp med lidt olivenolie. Sæt fadet tilbage i ovnen ca. 10-12 min. til græskaret er mørt og bøffen rosa.
5. **Bearnaisecreme:** Rør creme fraiche med mayonnaise. Tilsæt eddike. Pil estragonbladene af stilkene og hak dem fint. Kom det i cremen og smag til med salt.
6. Servér retten med bearnaisecreme og kogte kartofler.