

Oppskrift

**Grillet Restaurantentrecôte med urtesmør,  
ovnsbakte rotgrønnsaker og salat med  
blåmuggdressing**



Rør inn hakkede urter og sitronskall i romtemperert smør. Pakk i plast og form til en pølse ved å tvinne endene godt sammen. La ligge i kjøleskapet til hard.

## 2

Skrell og del rotgrønnsaker i staver. Vend godt med olje og fordel utover et ildfast stekebrett. Fordel noen biter med smør ut over og krydre med salt og pepper. Stek i ovnen på 210 °C i ca. 25 minutter.

## 3

Lag blåmuggostdressing ved å kjøre blåmuggost, majones, rømme, most hvitløk, olje og pepper glatt med en stavmikser. Del salat og tomater i biter og bland.

## 4

Grill entrecôteskivene på begge sider og la hvile i 10 minutter. Server med en skive urtesmør på toppen og ovnsbakte rotgrønnsaker og salat med blåmuggostdressing.

## Produkter i denne oppskriften

## Restaurant Entrecote Pk



## Ingredienser

Gilde Restaurantentrecôte 4 biffer

### Urtesmør

Romtemperert smør 200 g

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano) 4 ss

Finrevet sitronskall 1 ts

### Ovnsbakte grønnsaker

Rotgrønnsaker (eks. gulrot, sellerirot, pastinakk og søtpotet) 600 g

Olivenolje 2 ss

Smør 1 ts

Salt og pepper

### Salat med blåmuggostdressing

Blandet salat 200 g

Cherrytomater 100 g

## Urtesmør

## Ovnsbakte grønnsaker

## Salat med blåmuggostdressing

Blåmuggost	100 g
Majones	0,5 dl
Rømme	1 dl
Hvitløksfedd	0,5 stk
Olivenolje	0,5 ss
Pepper	0,25 ts