Helstekt entrecôte med rödbetor och kaprisyoghurt

4 portioner, Ugn 110 C

ca 800 g entrecôte, hel*
1 msk salt
1 msk svartpeppar
1 msk paprikapulver
1 msk timjan

Vinbrässerade rödbetor
ca 500 g rödbetor*, skala och skär i klyftor
1 gul lök*, skala och skär i klyftor
1 msk grönsaksbuljong
5 dl rödvin
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar
4 dl vatten

Yoghurtdressing
4 dl matyoghurt naturell*
4 msk kapris*, hacka fint
1/2 rödlök*, hacka fint
1 tsk salt
1 tsk vitpeppar
1 msk kaprisspad

**** Ingrediens ingår i matkassen***

KÖTTET
Sätt ugnen på 110° C. Lägg köttet i en ugnssäker form, blanda kryddorna och gnid in i köttet. Stick in termometern i mitten av köttet, sätt in i ugnen och låt rosta till innertemperaturen är 64 C (ca 1,5-2 timmar). Ta ut köttet, linda in i folie och låt vila i 20-30 minuter.

VINBRÄSSERADE RÖDBETOR
Blanda alla ingredienser i en gryta och koka tills rödbetorna blir mjuka. Om det behövs, späd med lite mer vatten. Ta vara på den simmiga såsen som bildas i koket och häll över rödbetorna vid servering.

YOGHURTDRESSING
Blanda alla ingredienser i en skål, smaka av med salt och peppar.

Servera med ugnsrostade grönsaker till exempel purjolök och morot.

WAPNÖ®