

Varmrättsansvariga var Torbjörn, Göran och Benneth

Stekt entrecote med primörer och potatis

Potatis
Morötter
Sockerärter
Grön sparris

Till tomatsåsen

Schalottenlök
Vitlök
2 pkt krossade tomater
tomatpuré
Torkade tomater



Gör så här

Schalottenlök och vitlök hackas och bryns glansig. Även torkade tomater finhackas. Därefter blandas alla ingredienser och kokas i 45 minuter.

Potatisen tvättas och klyftas och vändes i ströbröd precis före de skall friteras, först i 6 min därefter ytterligare 3 min precis före servering.

Morötter skalas och skäres i stavar. Sockerärter "snoppas" om nödvändigt.

Morötter, sockerärter och sparris kokas i saltat vatten snabbt för att behålla spänsten.

Entrecoten saltas och peppras för att därefter stekas till önskad "blodighet".

Även till denna rätt drack vi det egen hemförda röda vinet.
Det var lika gott som till förrätten.