



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rosastekt minuttbiff og estragonkremet pasta med aromasopp, bakte beter og valnøtter

Ovnsbakte beter

1 stk rødbete
1 stk gulbete

Estragonkremet pasta

200 g linguine
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
100 g aromasopp
½ bunt estragon
½–1 pakke crème fraîche
1 pakke oksebuljong
1 glass dijonsennep
🏠 1 dl pastavann

Biff

300 g mørbrad
🏠 1 ss smør*

Til servering

1 pakke valnøtter
30 g ruccola
1 pakke Grana Padano

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen. Ta ut kjøttet fra kjøleskapet.
- 2 **Ovnsbakte beter:** Skrell og kutt betene i tynne båter. Fordel betene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek betene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Estragonkremet pasta:** Tilbered pastaen i vannet fra punkt 1 som anvist på pakkene, men ta vare på 1 dl av pastavannet når den siles. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Børst soppen fri for eventuelle jordrester og kutt den i skiver. Skyll tørk og grovhakk estragonbladene.
- 4 **Biff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det har fått en gylden stekeskorpe. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske. Ha kjøttet over på en tallerken, la det hvile i 5 minutter, og skjær det i tynne strimler før servering.
- 5 **Estragonkremet pasta, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken, hvitløken og soppen i 3–4 minutter, til soppen har falt litt sammen. Tilsett crème fraîche og buljongen. La det hele få et raskt oppkok, skru ned varmen, og la det småkoke i 3–4 minutter. Vend inn pastavannet fra punkt 3 og den ferdigkokte pastaen, og smak til med estragonen, sennepen, salt og pepper.
- 6 **Servering:** Knus valnøttene (se tips), og skyll ruccolaen. Lag gjerne snurrer av pastaen og ha den på tallerkener sammen med biffen og de bakte betene. Finriv osten på et rivjern, og dryss osten, valnøttene og ruccolaen over.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ

Tips fra kokken: For ekstra god smak kan valnøttene ristes i 2 minutter i en tørr stekepanne.