



STEK KRUCHY Z ROSTBEFU Z SOSEM HOLENDERSKIM

SKŁADNIKI:

2 steki kruche z rostbefu
sól, pieprz
50 g masła klarowanego

Sos holenderski:

10 ml zredukowanego octu winnego
2 żółtka jaj kurzych
100 g masła klarowanego

Dodatki:

10 pomidorów koktajlowych
1/2 zielonego ogórka
50 g mieszanki sałat
10 g rukoli
1 cebula szalotka
sos winegret
150 g frytek

PRZYGOTOWANIE:

1. Do dużej miski wlać zredukowany ocet winny. Dodać dwa żółtka. Naczynie wstawić do kąpielii wodnej i ubić ocet z żółtkami do momentu, aż powstanie jednolita puszysta masa, uważając, aby pod wpływem temperatury, żółtka się nie ścięły (jeżeli zauważymy początek ścinania, to na chwilę należy zdjąć miskę z pary). Stale ubijając, dodawać bardzo wolno lekko ciepłe masło klarowane. W efekcie sos musi uzyskać konsystencję gęstego majonezu. Sos doprawić świeżo mielonym pieprzem i przelać do mniejszego naczynia.
2. Przygotować sałatkę: pomidory koktajlowe przekroić na pół, zielony ogórek pociąć na ćwiartki i po wycięciu gniazd nasiennych pokroić w słupki. Sałaty umieścić w misce. Szalotkę drobno posiekać. Wszystkie składniki dorzucić do

STEK KRUCHY Z ROSTBEFU Z SOSEM HOLENDERSKIM

- sałaty w misce. Całość polać sosem winegret.
3. Usmażyć frytki. Przygotowanie mięsa: steki oprószyć solą i pieprzem z obu stron. Na patelni roztopić masło klarowane, a następnie wyłożyć steki. Mięso smażyć do uzyskania złoto-brązowego koloru. W tym czasie rozgrzać piekarnik do temperatury 180oC. Usmażone steki przełożyć do nagrzanego piekarnika i piec przez 5-7 minut (w tym czasie powinniśmy uzyskać średnio wysmażonego steka o różowym przekroju). Po wyjęciu z piekarnika steki odstawić na kilka minut, by „odpoczęły” (dzięki temu wyrówna się temperatura wewnątrz i na zewnątrz mięsa).