



### Rinkeby strutstournedos med rödvinssås

4 portion

#### Rödvinssås

6 dl rödvin  
8 stjälkar timjan  
1,5 msk koncentrerad kalvfond  
2 msk smör

#### Strutstournedos

400 g Rinkeby tournedosstyckad  
strutsbiff  
Salt  
Peppar  
2 msk smör

#### Rödvinssås

Koka upp vin och timjan och låt det sjuda till endast hälften av vätskan är kvar. Sila av timjanstjälkarna och tillsätt koncentrerad kalvfond till vinet. Låt såsen bli varm och rör ner smöret.

#### Strutstournedos

Ta fram köttet i god tid så att det hinner bli rumstempererat. Torka av köttet med lite hushållspapper och salta och peppra. Värm smöret på medelstark värme i en stekpanna. Bryn köttet ca 3-4 minuter på varje sida och även lite runt om. Låt köttet vila i ca 10 minuter innan det serveras.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)  
[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)  
Tel: 0155-210800  
Mobil: 070-5210800