



Rinkeby strutsfilé med timjan och rosépeppar

4 portioner

300 g Rinkeby strutsfilé

6 kvistar timjan

2 msk rosépepparkorn

Salt

2 msk smör

1 vitlösklyfta

Sätt ugnen på 180 °C. Ta fram strutsfilén i god tid innan så den hinner bli rumstempererad. Torka av strutsfilén med en bit hushållspapper mortla hälften av rosépepparn och täck filén med rosépeppar. Salta filén väl. Hätta upp 1 msk smör på medelstark värme i en stekpanna. Skala vitlösklyftan och lägg i stekpannan tillsammans med tre av timjankvistarna. Bryn köttet runt om i stekpannan. Lägg över köttet i en ugnsfast form och toppa med hela rosépepparkorn, nya timjankvistar och några klickar smör. Ugnstek till en innertemperatur av 58- 62 °C (rare-medium). Låt köttet vila i ca 15 minuter innan det skärs upp i tunna skivor. Servera med en krämig potatisgratäng.



www.rinkebystrutskalkon.se

info@rinkebystrutskalkon.se

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800