

Recept I Simons panna

Ripa med bakade rotfrukter och kantareller

4 st urtagna ripor
1 st gul lök
1 knipp morötter
½ kg palsternacka
1 kg kantareller
½ mandelpotatis
½ kg betor
1 knipp sticklök
2 klyftor vitlök

Beredning:

Skala alla rotfrukter och dela ned.

Vänd runt kantareller och hackadvitlök tillsätt 1 dl citronolja salt och peppar.

Blanda allt på en plåt och baka av i ugn 200g ca 30 min.

Bryn ripan i stekpanna. När den har fått färg tillsätt 2 dl rödvin i stekpannan och låt koka in.

Ös ripan regelbundet.

Stek klart i ugn ca 15 min på rotfrukterna. Till en kärntemp på 65 grader i köttets kärna.

Tranchera ur bröst filerna och lägg upp allt på fat.