

## Renytterfilé

med saltbakade betor och sotade lökar, puré på vita rotfrukter samt ljus sirap och ättiks-sky  
recept för 4 personer

800 g renytterfilé  
stektimjan, vitlök  
3 st gulbetor  
3 st polkabetor  
5 st röda steklökar  
5 st gula steklökar  
¼ rotselleri  
3 st palsternackor  
2 dl renfond alt kalvfond  
4 dl rödvin  
2 tsk socker

- pusta renen fri från hinnor, salta och peppra
- bryn i varm stekpanna med timjan och vitlök, låt vila
- stek i stekpannan igen och låt vila, kolla innertemp på renen 55 grader
- lägg betor på saltbädd och baka av i ugn på 200 grader tills de är mjuka
- skala betor och klyfta upp
- klyv lökarna på hälften och sota snittytan i varm stekpanna
- skala lökarna och ploppa ur ringar av lökar
- skala och dela ner rotfrukter i mindre bitar, koka mjuk i lättsaltat vatten
- sila vattnet och koka ihop med 1 dl mjölk och grädde
- mixa i mixerkruka till slät en puré
- sås: smält 2 tsk socker till ljus karamell, tillsätt sedan vin
- låt koka ihop till hälften och tillsätt sedan fond, sjud ihop till en bra såskonsistens
- montera med en klick smör på slutet och smaka upp med ättika och ljus sirap, salt och peppar