

ROASTBEEF

4-5 portioner

1 kg tykstegfilet

Vand

Salt

Peber

75 g smør



Afpuds kødet for sender og hinder og snør det godt med bomuldsgarn. Sæt vand over i en gryde, stor nok til at rumme fileten og med så meget vand, at kødet er dækket. Plump fileten i det spilkogende vand uden salt. Beregn 18 min. fra vandet igen kommer i kog. Skru ned, så vandet blot lige holdes på kogepunktet. Tag kødet op nøjagtig op minut og aftør det med køkkenrulle. Steg fileten i gyldent smør på alle sider. Drys salt og peber på. Når kødet er brunet hele vejen rundt er det færdigt. Pak det i folie i ca. 10 min., så det kan samle saften, inden udskæring. Skær kødet ud i tynde skiver og anret dem på et varmt fad.