

## Entrecote og kold estragonsauce

1 entrecote  
10 g smør  
125 g haricots verts i halve  
1/4 liter vand  
1/4 tsk groft salt  
3 gulerødder i meget tynde skiver  
1/2 liter skyllede babyspinatblade  
1 uskrællet æble i tynde skiver  
1/2 tsk havsalt, fx maldon  
friskkværnet peber  
1/2 kg kartofler

4 spsk krydret mayonnaise  
75 g kvark eller tilsvarende  
3 spsk vand  
2 spsk hakkede friske estragonblade  
1 tsk friskpresset citronsaft  
1 tsk fintrevet citrusskal  
Salt og peber

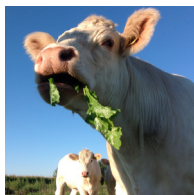
Rør mayonnaise sammen med de øvrige ingredienser. Stil saucen tildækket i køleskabet i mindst 15 min. Smag til.

Lad smørret blive gyldent i en pande og brun entrecoten ca. 1 min. på hver side. Steg bøffen færdig ved jævn varme i 3-5 min. Vend den af og til. Tag entrecoten af panden, drys med salt og peber og hold den varm.

Kom imens bønnerne i en gryde med kogende vand tilsat salt og kog dem uden låg i ca. 3 min. Hæld bønnerne til afdrypning i et dørslag og brus dem over med koldt vand. Bland bønner, gulerødder, spinat og »æbleskiver« sammen i en skål. Drys salaten med salt og peber lige inden serveringen.

Skær kødet i skiver og anret det på tallerkener sammen med salat og den kolde estragonsauce.

Hvis estragonsaucen er for tyk, så tilsæt lidt mere vand.



Smagen af det gode liv  
– oksekød fra Gulager