

# Rådjurestrostbiff med tomat- och timjansky & grönsaksragu

Vill du bjuda på något flott till helgen kan du prova denna rådjursrostbiff som tillagas från grunden. Rostbiffen på rådjur serveras sedan med en smakrik sky på bland annat tomat och timjan.

**Antal personer: 4**

## Ingredienser

700 g rostbiff  
4 tomater  
1 schalottenlök  
1 ask timjan  
2 dl viltbuljong  
500 g valfria grönsaker  
50 g smör



## Gör så här

1. Bryn köttet och baka det i ugnen på 75 grader till en innetemperatur av 60 grader.
2. Dela tomaterna i fyra klyftor, skär loss kärnorna och lägg dem i en skål, strimla tomatköttet.
3. Finhacka löken och fräs i en kastrull tillsammans med lite timjan och tomatkärnorna, häll buljong i och koka i tio minuter och sila av skyn, tillsätt sedan det strimlade tomatköttet och lite färsk timjan.
4. Ansa grönsakerna och dela dem i jämna bitar, koka dem mjuka i en deciliter lättsaltat vatten och smör.
5. Skiva rostbiffen tunt och lägg på en varm tallrik med grönsaksragun samt tomat och timjansky.

Litet tips från Lilla Spännefalla:

En krämig potatisgratäng passar perfekt som extra tillbehör för de som känner att de inte blir riktigt mätta på ovanstående ☺

