

ROSTBIFF med chorizo-ölsås

2 x ca a` 1,5 kg stora nötbiffar
salt och peppar

MARINAD

4dl olivolja
6 msk flytande honung
6 msk Thai Sweet Chili-sås
8 vitlösklyftor
4 tsk salt och mald svartpeppar

ROTSAKER

Kålrot, morötter, schalottenlök, potatis,
Smör till stekning, salt, svartpeppar, chili

SÅS

200 gr chorizo-korv
7,5 dl färdig rödvinssås
7,5 dl **Christmas Ale => jul öl**
0,4 dl balsamico
Socker, salt, peppar

Tillred marinaden och ställ rostbiffarna i kallt för att smaksättas.
Ta ut rostbiffen i rumstemperatur ca 1 timme före tillredningen.
Ställ biffen i ungsform och stick i stektermometern från sidan in i biffens mitt.

Grädda i 125 grader, ca 1,5 h/kg, tills termometern visar 60-65 grader.
Strö lite salt och peppar på den färdigstekta biffen och linda in den i aluminiumfoolie och låt vila en halvtimme.

Skär upp tunna skivor.

Rostbiffen kan även tillredas dagen innan och skäras upp kall.

Skala och koka rotsakerna och rosta dem i en panna med smör och olja.
Häll upp dem på en ugnsplåt och stek dem klara i ugnen så de blir krispiga.
Smaksätt med salt och peppar och en nypa chili.

Skär upp chirozio-korven och fräs i pannan. Tillägg rödvinssåsen, balsamico och **ölen**. Låt spadet koka ihop till hälften. Smaksätt vid behov.

Servera rostbiffen med såsen och de rostade rotsakerna.