

## Okseinderfilet i Prosciutto di Parma med urtesauce og bagte rodfrugter



Foto: Mats Dreyer

### Ingredienser

800 g okseinderfilet

8 skiver Prosciutto di Parma

salt og peber

2 spsk. rapsolie

2 dl olivenolie

2 dl friske urter (fx timian, oregano og persille)

1/2 finthakket rød chili

0,5 dl hvidvinseddike

800 g rodfrugter (her kan du fx blande gulerødder, persillerod, selleri og beder)

### Sådan gør du:

- Del inderfileten i fire bøffer. Pak hver bøf ind i Prosciutto di Parma
- Blend olivenolie, urter, chili og hvidvinseddike med en stavblender til en jævn urteolie. Smag til med salt og peber
- Skræl rodfrugterne, og del dem i grove stykker. Kom grøntsagerne i en ildfast form, og vend halvdelen af urteolien i. Steg grøntsagerne møre i ovnen ved 180 grader i ca. 30 minutter.

- Pensl bøfferne med rapsolie, og brun dem på en pande. Steg dem derefter færdige i ovnen ved 180 grader, til de har en kernetemperatur på 56 grader.
- Du kan også grille bøfferne. Grill dem gyldne på direkte varme. Flyt dem over på indirekte varme, og lad dem ligge, til de har en kernetemperatur på 56 grader. Lad bøfferne hvile i mindst 5 minutter, før de serveres.
- Server bøfferne med bagte rodfrugter og urtesauce.