

**INGREDIENSER**  
4 stk. højrebsbøffer (600-800 g)  
1 spsk. olie  
salt  
sort peber

**TILBEHØR**  
1 kg rodfrugter: gulerødder,  
pastinak og rødbeder  
15 grønne penjapebre, knuste  
1 tsk. salt  
2 spsk. rapsolie  
2 kviste rosmarin  
4 kviste timian  
80 g smør  
100 g tyttebær

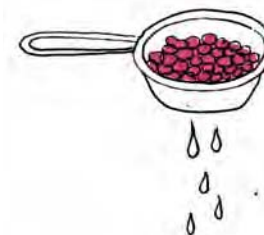
Opskrift til 4



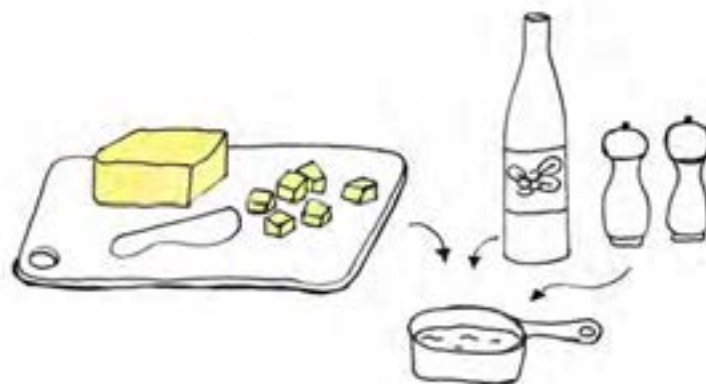
**1** Rens rodfrugterne, og skær dem groft. Kom stykkerne på en bageplade beklædt med bagepapir, og bland dem med penjapeber, salt, olie og finthakkede krydderurter. Bag rodfrugterne i en forvarmet ovn på 200 °C i ca. 35-45 time, indtil de er møre, men stadig sprøde.



**2** Skyl tyttebærrene, pres dem gennem en sigte, så du får lidt tyttebærsaft af bærrene – gem evt. en spsk. bær til at pynte retten med.



**3** Skær smørret i tern, og kom det i en lille gryde. Smelt smørret, og lad det brune. Tilsæt tyttebærsaft, og krydr med lidt salt og peber.



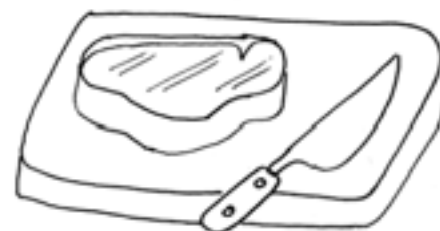
# HØJREBS- BØFFER

MED OVN BAGTE RODFRUGTER  
MED ROSMARIN, CITRON OG  
GRØN PENJAPEBER

**4** Steg bøfferne i olie på en meget varm pande i ca. 2-3 minutter på hver side.



**5** Lad dem hvile i ca. 3 minutter, inden de skæres i skiver. Anret skiver af kødet med de bagte rodfrugter, brunet smør med tyttebær og stegesky.



# DANMARK

