

Stek med ratatouillesallad (8-10 port på buffébordet)

Ca 1 kg	stek (tex fransyska)
2	gula paprikor
2	zucchini
2	rödlökar
4	vitlösklyftor
200 g	rucola
250 g	cocktailtomater
1	citron

- Bryn steken i matfett, krydda med tex paprika, chili, vegeta och peppar. Sätt i stektermometer och späd med lite vatten, stek i ca en timme tills innetemperaturen är ca 65° C.
- Sätt ugnen på 225° C. Sätt in en ugnform i ugnen.
- Skär paprikor och zucchini i lika stora bitar. Lägg grönsakerna i formen med matfett och olja. Stek i ca 10 min.
- Skär lök och finhacka vitlöken. Blanda löken med resten av grönsakerna. Sätt in i ugnen ytterligare ca 10 min.
- Lägg rucola på ett fat, lägg på tomaterna och strö på de rostade grönsakerna. Pressa över juicen från en citron. Skiva steken och lägg på grönsakerna.

