



Говядина с картофелем под беарнским соусом

 15 минут

 25–30 минут

Ингредиенты на двух человек

- стейк говядины толщиной 5 см (примерно 600 г)
- 2 луковицы, разрезанные пополам
- 4 крепких картофелины среднего размера, разрезанные пополам
- столовая ложка мелкоизмельченной петрушки
- 25 граммов сливочного масла
- столовая ложка растительного масла

Соус

- 6 горошин чёрного перца
- веточка базилика измельчённого
- нарезанная ломтиками луковица
- столовая ложка нарезанного эстрагона
- 3 столовые ложки винного уксуса
- два яичных желтка
- 150 г сливочного масла
- соль
- две столовые ложки воды

Посуда и аксессуары для готовки

большая сковорода для жарки Ingenio
2 ковша Ingenio
Стеклянная крышка Ingenio (одинакового диаметра с большим ковшом)

Оформление блюда: несколько стеблей зелёной спаржи.



Разогрейте духовку до 180°C.



Отварите в ковше картофель, и прикройте стеклянной крышкой Ingenio. Растопите сливочное и растительное масла в сковороде для жарки. Обжарьте мясо с двух сторон (примерно по 5 минут с каждой стороны). Слейте воду из кастрюли с картофелем. Выложите его на сковороду для жарки.



Используйте съёмную ручку для того, чтобы поместить сковороду в духовку. Отсоедините ручку. Готовьте говядину и картофель в духовке примерно 15 минут при температуре 180°C.



В ковше диаметром 16 см, уварите винный уксус, эстрагон и молотый перец примерно на 3/4 (меньше, чем 1 минута). Убавьте жар, добавьте желтки и взбейте смесь венчиком. Когда соус начнёт испаряться и закипать, понемногу добавляйте сливочное масло.



Используйте съёмную ручку для того, чтобы вынуть говядину и картофель из духовки.



Нарежьте говядину ломтиками и полейте картофель образовавшейся от её приготовления подливой. Подавайте блюдо с соусом.

Беарнский соус можно процедить через мелкое сито перед тем, как начать уваривать.

Вы можете отварить несколько стеблей зелёной спаржи и добавить их к картофелю по завершению процесса готовки.