



## BØF MED GORGONZOLA-URTESMØR OG BUTTERNUT SQUASH/KARTOFFEL-MOS

### INGREDIENSER GORGONZOLA-URTESMØR

- 4 spsk. blødt smør                      hakket
- 4 spsk. revet gorgonzolaost
- 1 spsk. frisk persille,

### BØF

- 4 ribeye-bøffer, eller din foretrukne udskæring
- Salt og stødt peber
- Olivenolie

### MOS

- 1,4 kg butternut squash
- 1,4 kg melede kartofler
- 1 tsk. salt
- 250 ml kaffefløde (eller piskefløde eller mælk efter behag)
- 150 g usaltet smør
- 2 spsk. purløg, hakket
- 1 spsk. salvie, hakket

### TILBEREDNING GORGONZOLA-URTESMØR

1. Bland smør, gorgonzola-ost og frisk persille sammen.
2. Læg en spiseske urtesmør på hver bøf og lad det smelte ned af siderne ved servering.

### BØF

1. Hver side af bøffen kryddres med salt og knust peber. Pak hver bøf stramt i husholdningsfilm og læg dem i køleskabet og et par timer eller natten over. Bemærk: Lad bøfferne være i stuetemperatur i 30 minutter før de steges.
2. Opvarm iCook sauterpande og låg over mellemvarme. Hvis en dråbe vand syder, når den hældes på panden, er den varm nok.
3. Hæld olivenolie i bunden af panden og sørg for, at det er gennemvarmet.
4. Læg bøfferne i og steg dem på mellemvarme i 2 minutter. Vend dem om, og steg den anden side i 2 minutter. Bøfferne steges om nødvendigt i længere tid.
5. Tag bøfferne af ilden og lad dem hvile i 5 minutter.

### MOS

1. Skræl og fjern kerner fra butternut squash'en, og hak den i tern på 2 cm.
2. Placer butternut squash og kartofler i iCook suppegryden på 4 liter med låg, dæk med vand, tilsæt 1 teske salt og kog op. Lad det simre i 10 minutter, eller indtil squash og kartofler er møre, når du stikker den gaffel i dem. Hæld vandet fra, når det er færdigkogt.
3. Hæld squash og kartofler i en blender og blend, indtil det er blødt.
4. Tilsæt smør og omrør, til det er smeltet. Tilsæt fløde og omrør, til det er godt blandet sammen. Bland purløg og salvie i, og smag til med salt og peber.