Jēra fileja pesto mērcē ar kartupeļu biezeni un ķiplokiem

4 45-60 MIN

Nepieciešams

500g jēra filejas

Pesto mērcei:

100ml saulē kaltētu tomātu
100ml majonēzes
50ml lociņu
50ml sakapāta bazilika
2 saspiestas ķiploka daiviņas
1 ēdamkarote Dižonas sinepju
2 ēdamkarotes rīvēta parmezāna
melnie pipari

Ķiploku kartupeļu biezenim:

800g miltainu kartupeļu
300ml saldā krējuma
100ml ūdens
6 ķiploka daiviņas
1 timiāna zariņš
100g sviesta

Pagatavošana

1. Nosusiniet eļļu no saulē kaltētiem tomātiem ar virtuves dvieli, un sagrieziet tomātus plānās šķēlītēs. Smalki sakapājiet lokus, baziliku un ķiploku, un sarīvējiet parmezānu. Sajauciet visu bļodā

2. Apcepiet jēra fileju pannā no abām pusēm, un pievienojiet sāli un piparus. Ielieciet filejas cepešpannā un pārklājiet ar vienmērīgu tomātu pesto kārtu.

3. Cepiet cepeškrāsnī 200 grādu temperatūrā aptuveni 8-10 minūtes, un tad ļaujiet gaļai 5 minutes ‘atpūsties’. Tas ļauj šķidrumam gaļā ievilkties, kas uzlabo tās garšu.

4. Pagatavojiet ķiploku kartupeļu biezeni. Nomizojiet kartupeļus un vāriet, kamēr mīksti. Saberziet tos biezenī.

5. Ievietojiet pārējās biezeņa sastāvdaļas katlā un uzvāriet, tad pievienojiet kartupeļus. Samaisiet vienmērīgā biezenī.