



Harfileér m kantarellsås o hasselbackspotatis

Recept 4 pers

Harfileér ca 500 gr
1 pkt tärnad bacon ca 150 gr
Salt
Svartpeppar malen
20 st Enbär torkade

Kantarellsås

200 gr kantareller färska/1 brk kantareller 200 gr
2 st scharlottenlökar
1/2 dl Gin
1/2 köttbuljongtärning
3 dl vispgrädde
Salt, vitpeppar
Smör
Maizena
Collorit soja

Hasselbackspotatis

4-8 medelstora fasta potatisar
Smör
Salt
Vitpeppar
Skorpmjöl

Tillbehör

4 st morötter
400 gr brysselkål
1 brk rönnbärsgeleé

Tillagning

- 1. Fileérna:** Krydda fileérna genom att krossa enbären, salta o peppra fileérna. Bryn i het panna tilla dessa fått färg. Sätt in dem i ugnen på 100 gr ca 5-10 min. Låt vila i folie några minuter. Knaperstek baconen.
- 2. Kantarellsåsen:** Vid färska kantareller, borsta o skär i bitar. Finhacka scharlottenlöken. Fräs kantarellerna i en kastrull så att de vattnas ur. Tillsätt löken o smörfräs ihop detta. Tillsätt lite vatten (vid burk kantareller använd burkspadet) o köttbuljongtärningen samt ginet så att tärningen löses upp. Häll i vispgrädden o koka upp. Smaka av med salt o vitpeppar, red till lämplig konsistens. För mörkare sås tillsätt lite Collorit soja.
- 3. Hasselbackspotatis:** Skala potatisen o lägg i en sked. Skär tunna skivor, lägg potatisen i en smord form samt pensla med smält smör. In i ugnen 45-50 min i 225 *. Tag ut formen en gång under tiden o pensla med lite mer smör. Salta o peppra. Strö över skorpmjölet då ca 10 minuter återstår.
- 4. Morötter o brysselkål:** Gör morötterna i stavar, samt koka klart i saltat vatten både brysselkål o morötter. Tillsätt därefter en klick smör i kastrullen o rör om tills den har smält.
- 5. Servering:** Gör en såspegel o skär upp harfileérna på längden. Lägg upp harfileérna i en solfjäder. Arrangera potatis o grönsakerna samt "strössla" baconen över potatisen. **Varma Tallrikar**