

ROSASTEKT OXFILE med SVAMPSTUVAD VITKÅL Och RÖDVINSÅS

Till 4 port.

600 gr oxfile
Smör och olja till stekning
½ vitkålshuvud ej för stort
3 st scharlottenlökar
6-7 dl svamp blandad
2 dl vispgrädde

1 st timjankvist
2 dl rödvin

2 dl buljong eller fond
Balsamvinäger efter smak
Honung efter smak
1 msk maizena
Salt peppar
2 msk smör
Haricots Verts



STOMPAD POTATIS

4 st potatis
1 st scharlottenlök
1 msk smör
salt peppar

1. Koka haricots verts mjuka saltat vatten. Finhacka 2 lökar
Strimla vitkålen, putsa och hacka svampen-
2. Salta och peppra filen, bryn den på medelvärme
3. Koka upp saltat vatten till vitkålen lägg i och koka
virkålen mjuk. Sila av vattnet och lägg vitkålen i en stekpanna
Blanda scharlottenlök, svamp och grädde låt koka ihop.
4. Såsen:fin hacka 1 st scharlottenlök. Fräs lök lätt tillsammans
med smör och finhackad timjan i en kasrull. Häll på rödvin och buljong
låt koka upp. Sila såsen, häll tillbaka såsen i kastrullen och runda av
med en klick smör. Smaka smaka
5. Sätt in oxfile i ugnen 125-150g, till 55 grader
6. Servering : strecka tallriken med lite balsamvinäger därefter
Svamp och vitkålen sedan oxfilen sist rödvinssåsen vid ena sidan.