

Smördegssinbakad oxfile´

8 pers.

- 1200 g oxfile´ , hel bit
- 2 tsk salt
- 4 krm svartpeppar
- 6 st. hackade vitlöksklyftor
- 2 msk hackad timjan
- 80 g riven Västerbottenost
- 2- 3 förpackningar färdigkavlad smördeg
- 2 st. äggulor

Till moset

- ca 600 g potatis
- ca 600 gr rotselleri
- 3 st. hönsbuljongtärningar
- ca 1 liter vatten

Tillbehör

Bönor, små tomater, örtekryddor och riven ost

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Sätt också på en ugn för att värma tallrikar.
3. Putsa file´n fri från fett och senor.
4. Salta och peppra.
5. Bryn file´n runt om i en het stekpanna i lite smör. Låt svalna.
6. Hacka vitlöken fint och repa timjan.
7. Lägg file´n en bit in på smördegen, lägg vitlöken, timjan och osten uppepå och runt köttet.
8. Rulla ihop degen runt köttet och se till att fästa ordentligt med skarven under köttet. Lägg rullen på ett bakplåtspapper i en långpanna.
9. Pensla med äggula runt om och stek i ugn 30 - 35 min eller till innertemperatur 62 grader. (Vill man inte ha "rött" kött får man ha file´n lite längre tid i ugnen)
10. Låt file´n vila i ca 15 min innan servering.

Till moset:

1. Skala rotselleri och potatis och skär i mindre bitar
2. Koka i buljong
3. Häll av buljongen. OBS! **SPARA** den dock för spädning.
4. Mixa till slät pure´. Tillsätt mer buljong om det behövs.
5. Smaksätt med salt och vitpeppar.

Tillbehör:

Dela småtomaterna, strö över lite ost och örtekryddor och värm i ugn under ca 10 min, tills osten smält. Tomaterna värms strax innan servering.

Servering:

Skär file´n i ca 2,5 cm tjocka skivor. Servera med rotselleripure´ , kokta bönor och ugnsvärma tomater.