

RECEPT – Varmrätt Meny Våren 2009 – Owe Tegman

Oxfile och Potatisgratäng med getost, haricots verts och gratinerade tomater

Ingredienser för 8 portioner

Ca 1 kg- 1,2 kg oxfile
salt och peppar
smör

2,5 kg skalad och skivad fast potatis
4-5 dl vispad grädde (mellan eller vispgrädde)
2-4 pressade vitlöksklyftor
250 gr getost (Chèvre)
salt och peppar

500 g haricots verts – små och fina – frysta går bra
3 skivade vitlöksklyftor
olivolja
finhackad bladpersilja

8 tomathalvor (lite större kvisttomater)
finhackad färsk timjan
2 pressade vitlöksklyftor
olivolja
salt och peppar

1. Bryn oxfilen hel i smör, salta och peppra – sätt in i ugnen på 200 g värme ca 20 minuter, använd gärna kötttermometer - innertemperatur 60g rosastekt – låt vila i folie ca 10 minuter till dess att det är dags att skära upp.

2. Till gratängen - Blanda vitlök och smulad getost med den vispade grädden. Varva den skivade potatisen, som saltas och peppras, med gräddblandningen. Toppa med vanlig ost, skivad eller riven. Grädda i 200 g i 50 minuter, öka värmen till 225 och grädda ytterligare 15 minuter.

3. Haricots Verts – hett upp en stekpanna med olivolja och bryn skivade vitlöksklyftor, lägg i haricots verts (går bra att lägga i frysta) och bryn dem till dess att de är tinade och har fått lite färg, lägg på persilja.

4. Tomater – Lägg tomathalvorna i en ungssäker, smord form, strö över finhackad timjan, krydda med lite pressad vitlök, salt och peppar och stänk över lite olivolja