

Getostgratinerat basilikamos med oxfilé

Det här behövs till 9 personer:

1500 g oxfilé mittbit
1½ tsk salt
3 krm peppar nymald
3 msk smör till stekning
9 st vårrulledeg, ark 21X21 cm
1,2 kg potatis mjölig
3 msk smör
5 st äggulor
1½ tsk salt
3 krm peppar nymald
30 st basilikabladd finhackade
1 st vitlöksklyfta pressad
9 st getost tunna skivor
2,25 msk strösocker
5 msk balsamvinäger lagrad
Rött vin ca 6 dl
5 msk kalvfond koncentrerad
1½ msk maizena majsstärkelse
3 msk smör kallt
lättkokta sockerärter och rädisor
smör till pensling

Gör så här:

1. Låt vårrulledegen tina i sin förpackning.
2. Koka potatisen.
3. Sätt ugnen på 225°.

4. Häll av vattnet och pressa eller stöt sönder potatisen med stöt eller elvisp. Tillsätt smör och äggulor. Smaka av med basilika och pressad vitlök..

5. Smält ett par matskedar smör och pensla degarken. Lägg dem i cocotteformar med den penslade sidan ned. Nyp till i kanterna. Fyll formarna med moset och lägg på getosten. Ställ formarna på plåt och gratinera i nedre delen av ugnen 12-15 min. Något längre tid om moset är kallt.

6. Köttet: Putsa och dela oxfilén i 9 bitar. Ställ dem på snittytan, banka ut dem med köttplattare eller botten på en kastrull tills de är ca 3 cm tjocka.

7. Bryn dem i smöret och låt det eftersteka på svag värme 10-15 minuter. Vänd dem ett par gånger under tiden.

8. Sås: Smält sockret i en liten kastrull och låt det bli ljusbrunt. Passa noga, det bränns fort. Dra kastrullen åt sidan och häll på vinägern, men se upp för det kan skvätta. Tillsätt även rödvin och kalvfond. Koka ihop 10-15 minuter utan lock. Rör ut majsstärkelsen med någon msk vatten och häll i den kokande såsen. Koka upp. Inför serveringen värms såsen och smöret vispas i klickvis. Smaka eventuellt av med salt.

