

Varmrätt: Oxfile med parmaskinka & champinjoner Ugn 200gr Ca10 – 15 min

10 skivor oxfile

5 msk olivolja

500 gr champinjoner, små putsade stjälkar

200 gr parmaskinka

5 st vitlöksklyftor

1,5 dl torrt vitt vin

3,5 dl grädde

5 msk slätbladig persilja, hackad

Salt och kryddor

Sätt på ugnen. Hetta upp oljan i en ugnssäker stekpanna (stor nog att rymma biffarna utan att de ligger på varandra).

Tillsätt champinjonerna och skinkan och fräs under omrörning tills champinjonerna får färg.

Lägg biffarna ovanpå svampen, fördela vitlök och persilja över och häll över vinet. Ge det hela ett uppkok, sänk värmen och täck därefter över stekpannan med lock eller ugnsfolie och ugnsbaka i 10 – 15 minuter tills köttet är lagom genomstekt.

Ta upp biffarna ur pannen och håll dem varma så länge. Ställ stekpannan på plattan och, tillsätt grädden och låt såsen koka 3 – 5 min tills den tjocknar något. Häll såsen över biffarna och servera genast.