

Oxfilemedaljong med örtagårdssås och hasselbackspotatis.

8 portioner.
8 skivor oxfile
4 scharlottenlökar, hackade och smörfrästa.
2 msk ljus fransk senap.
4 vitlöksklyftor.
3 dl blandade hackade örter, t ex persilja, körvel
dill, dragon, salvia, basilika.
Torrt vitt vin.
2 dl kalvfond eller buljong från tärning.
6 dl vispgrädde.
Salt och peppar.
Smör.

Hasselbackspotatis.

8 medel- och jämnstora potatisar, skalade.
Smör.
Salt och peppar.
Ströbröd.

Gör så här:

Skär potatisen i tunna skivor, men inte rakt igenom. Lägg dem i slev och skär.
Placera potatisarna i en smord ugnssäker form. Pensla dem med smält smör, salta och peppra .

Baka dem i 225 grader varm ugn cirka 45 min,
Strö över lite ströbröd när det återstår 10min av bakningstiden.

Värm upp en stekpanna, lägg i lite smör. Lägg i oxfileerna när smöret börjar brynas. Stek dem 2-3 min på varje sida.
Salta och peppra och lyft ur fileerna och håll dem varma.

Fräs löken mjuk, Tillsätt senap, örter och pressad vitlök i pannan. Slå i grädde, vin och buljong.

Koka ihop såsen till simmig konsistens. Smaka av.

Fördela såsen över oxfileerna och severa med hasselbackspotatisen och sallad

Lycka till!