



VARMRÄTT

HELSTEKT OXFILE

Ca 2 kg oxfilé

Salt och peppar

Smör

Bryn oxfilén hel i smör, salta och peppra. Sätt in i ugn 175° ca 20 min tills innertempen är 60° rosastekt. Låt vila i folie ca 10 min.

VÄSTERBOTTENDUCHESSE

1,5 kg mandelpotatis

150 gr smör

2 tsk salt

6 st äggulor

300 gr riven västerbottensost

3 krm mald svartpeppar

Tvätta och sjud potatisen med skalet på. Skala och pressa potatisarna i en bunke. Rör ner äggulor, smör och ost. Smaka av med salt och peppar. Spritsa moset i smorda formar och gratinera mitt i ugnen ca 20 min. Ugn 225°.