



- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt

OXFILÉ TOURNEDOS MED POTATISKAKA OCH RÖDVISSÅS

Tournedos är den utskurna mittbiten på oxfilén

Ingredienser

Potatiskaka

- 700 g potatis
- 1 st lök, gul
- 2 klyftor vitlök
- 4 msk olivolja
- 65 g bladspenat (färsk)
- 6 st ägg
- 2 dl vispgrädde
- 1 tsk salt (Efter smak)
- 1 krm svartpeppar, grovm. (Efter smak)

Oxfile Tournedos

- 800 g oxfile (Mittbiten)
- 2 msk smör (För stekning)
- 1 tsk salt (Efter smak)
- 1 krm svartpeppar, grovm. (Efter smak)

Rödvinsås, se separat recept

Gör så här

1. Potatiskaka:

Sätt ugnen på 225°C. Skala och koka potatisen nästan klar i lättsaltat vatten. Skala och skiva lök och vitlök tunt. Skär den kokta potatisen i skivor.

2. Stek potatis, lök och vitlök i hälften av oljan i en stor stekpanna tills de blivit lätt gyllenbrun. Krydda med salt och peppar. Varva potatis och spenat i en smord form.

3. Vispa samman ägg och grädde. Smaksätt med salt och peppar. Häll äggsmeten över potatisen i formen.

4. Baka kakan mitt i ugnen tills äggsmeten börjar stelna, ca 15 minuter. Skär kakan i bitar i önskad storlek eller servera direkt ur formen. Garnera med färska örter.

5. Oxfile Tournedos:

Sätt ugnen på 160°C. Skär köttet i 200 g stubbar. Salta och peppra köttet på båda sidor.

6. Hetta upp en stekpanna och stek oxfilebitarna hastigt i smör. Detta moment är endast till för att få en fin färg på ytan.

7. Lägg på ugnsplåt stick en stektermometer i en av köttbitarna (det är viktigt att termometerspets sitter mitt i biten.)

8. Stek köttet klart i ugn. Köttet är färdigt när innertemperaturen visar 58°C (medium).

9. Rödvinsås enligt separat recept