

inköpslistan.se

Av: Joakim

4 port

Nötkött, Huvudrätt, Vardag

OXFILÉPASTA MED RÖDVIN OCH PARMESAN

Lyxig och god pasta med oxfilé, rödvin och parmesanost.

Ingredienser

300 g pasta tagliatelle
350 g oxfilé
200 g ostronskivling
1 st rödlök
2 klyftor vitlök
1 msk olivolja
1 msk smör
1 dl vitt vin, torrt
1 msk fond, ox
3 dl vispgrädde *(Laktosfri)*
1 kruka persilja *(Färsk)*
1 krm salt
1 krm svartpeppar
1 dl vatten
50 g parmesan

Gör så här

1. Koka upp saltat vatten till pastan.

2. Tärna oxfilén och dela ostronskivlingen i mindre bitar. Skala och skiva rödlöken och skala och finhacka vitlöken.

3. Hetta upp olja i en stekpanna och bryn köttet runt om på hög värme så att köttet får fin färg men fortfarande är rosa i mitten. Salta och peppra. Lyft ur köttet och lägg på en tallrik.

4. Hetta upp smör i stekpannan utan att torka ur den. Tillsätt svamp, lök och vitlök och stek i ca 5 min. Rör om då och då. Svampen ska få en krispig yta.

5. Tillsätt rödvin och fond och låt koka in i svampen. Tillsätt grädde och låt såsen sjuda i 5-7 min på medelvärme. Smaka av såsen med salt och peppar.

6. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.

7. Tillsätt 1 dl av pastavattnet till svampsåsen när det återstår 1 min av pastans koktid. Rör om och tillsätt den stekta oxfilén.

8. Sila av pastavattnet och tillsätt pastan till såsen. Slunga såsen och pastan så att allt blandas och kokas samman. Smaka av med salt och peppar och tillsätt finhackad persilja och riven parmesanost. Lägg upp pastan på tallrikar, ät och njut!