

inköpslistan.se

*Av: Joakim*

4 port

# PLANKSTEK MED OXFILE

## Ingredienser

### Potatismos

1 kg potatis, mjölig
5 dl vispgrädde *(Laktosfri)*
1 st smör *(Mycket)*
1 st ägg *(Gulan)*
1 dl västerbottenost *(Riven)*
1 st salt *(Efter smak)*
1 st vitpeppar *(Efter smak)*

### Kantarellsås

3 dl kantareller *(Färska)*
1 st lök, gul *(Finhackad)*
1 klick smör
1 msk mjöl, vete
2 dl vispgrädde *(Laktosfri)*
1/2 tsk soja *(Kinesisk)*
1 st salt *(Efter smak)*
1 st vitpeppar *(Efter smak)*

### Oxfile

800 g oxfilé

## Gör så här

**1.** Skala potatisen och skär i mindre bitar. Koka tills den är mjuk i saltat vatten, 10-15 minuter. Häll av vattnet och pressa potatisen. Blanda i hälften av grädden, smör, äggula och ost. Vispa med elvisp och fyll på med mer grädde tills moset blir fluffigt så att det funkar att spritsa på plankan. Smaka av med salt och vitpeppar.

**2.** Hetta upp en stekpanna och lägg i kantarellerna. När vätskan har dunstat, lägg i smöret och löken. Fräs ihop någon minut. Pudra över mjölet och rör om. Häll i grädde och soja. Låt sjuda ihop till bra såskonsistens. Smaka av med salt och vitpeppar. Ställ åt sidan tills det är dags att lägga såsen över oxfilén på plankan.

**3.** Låt oxfilén bli rumstempererad innan du steker den i smör och kryddar med salt och svartpeppar. Vira sedan in köttet i folie och håll det varmt tills det ska in i ugnen.

**4.** Ugnen ska vara uppvärmd till 250 grader och plankorna ska vara inoljade med neutral olja så att de inte spricker i den heta ugnen. Börja med att lägga antingen en stor tomat, jag tre små, i fördjupningen i ett av plankans hörn. Skåra skinnet i ett kryss och salta lite grand.

**5.** Spritsa moset längs kanten på plankan. Beroende på sprits kan det räcka med ett varv, med en mindre sprits - spritsa i två lager. När köttet har vilat klart, lägg det i mitten på plankan. Fördela kantarellsåsen över köttet, på resten av plankan innanför "mosmuren" och strö sedan lite västerbottenost över kött och sås.

**6.** Ställ in plankorna i mitten av ugnen i ungefär 12 minuter, tills det spritsade moset har fått fin färg. Kontrollera köttet så att det är tillagat som du vill ha det. Tillagningstiden varierar ju beroende på hur tjock din oxfilé är.

**7.** När plankorna är färdiggratinerade, ställ fram på bordet med något slags underlägg under.