

Inbakad Oxfilé Valentin, ca 2 vuxna+2 barn

Fyllning till 500-600 gram oxfilé, ca en halv filé:

Fräs:

0,5-1 Vitlöksklyfta
Liten finhackad Gul lök
1 hg finhackad kokt skinka
1,5 hg finhackad färsk champignon

Tag av från plattan och tillsätt:

3 msk tomatpuré
1 ägggula

Låt svalna lite inför nästa moment

OXEN

Gnid in med peppar och färsk pressad vitlök, vila i minst 3 timmar i rumstemperatur.

Bryn i het panna, ca 6-8 min

Forma ett paket med en färdigkavlad smördegsrulle (ca 2/3 av en färdig). Runt oxfilén skall alltså fyllningen ligga. Stoppa gärna in en kötttermometer i oxen. Pensla smördegen med ägg - In i 200 grader i 30-40 min (men tag helst ut vid ca 55 grader)

Rödvinssås (3 pers):

Fräs:

Liten grovhackad Gul lök
Grovriven stor morot
0,5-1 Vitlöksklyfta
1-2 msk Smör

Tillsätt sedan 1,5-2 dl dl rött vin, småkoka ett par minuter, låt sedan vila ca 10 min. Sila sedan bort morot och lökhacket.

Tillsätt:

1 msk vetemjöl utrört i 1dl kallt vatten
1/2 msk tomatpuré
1,5 dl köttbuljong (gärna steksky alt vatten + fond/tärning)
1 msk soya
1 tsk timjan
En nypa socker (annars blir det lite surt)
Salt och peppar efter behag. Ev lite mer vätska vid behov.

Koka ett par min - Tillsätt ev lite mer vin strax innan servering

Serveras med potatiskroketter eller lite råstekt potatis!