



GRILLAD OXFILE MED POTATISKAKA OCH MOROTSALLAD

Potatiskaka, 6–8 portioner

800 g potatis, 200 g sötpotatis, 1 mellanstor gul lök, 1 vitlök, 150 g Västerbottensost, 2 msk potatismjöl, smör, salt, peppar, ev timjan

TILLAGNING:

1. Skiva potatisen och löken tunt, bryn i smör och salta.
2. Riv osten och vitlöken, blanda med potatisen och löken samt potatismjölet. Smaka av med salt och eventuellt lite timjan.
3. Lägg upp i rektangulär brödform eller passande gratängform, pressa ordentligt.
4. Baka i ugn, 200 grader, cirka 40 minuter. Kontrollera med sticka att potatisen är mjuk.
5. Låt stå kallt under press innan du skär upp 4 fina bitar som du bryner i en panna.
6. Värm i ugn innan servering.

Oxfile

cirka 1,2 kg oxfile, 1 msk smör, 1 msk olja, salt, peppar, aluminiumfolie

TILLAGNING:

1. Putsa filén och skär upp 6–8 fina bitar.
2. Grilla dem i grillpanna med smör och olja så de får ett fint mönster på båda sidor. Salta och peppra efter smak.
3. Stek i låg temperatur i ugn, 100 grader i cirka 25 minuter eller till inntemperaturen blivit 57 grader.
4. Linda in filébitarna i aluminiumfolie och låt vila cirka 10 minuter.

Madeirasås

1 msk äppelcidervinäger, 3 dl mörk kalvfond (späd ut med vatten och smaka av, annars kan såsen bli för salt), 2 msk äppelmos, 1 ½ dl Madeiravin, 1 msk maizenamjöl, 50 g smör, salt, peppar, ev honung

TILLAGNING:

1. Blanda äppelcidervinäger, kalvfond, äppelmos och madeira. Koka ner till 3 dl.
2. Smaka av och komplettera eventuellt med lite mer Madeiravin.
3. Red av med lite maizena.
4. Blanda i smöret.
5. Smaka av med salt och peppar och eventuellt lite honung.

Morotsallad

150 g morötter (helst i olika färger), 20 g ärtskott, ½ dl citronsaft, ½ dl lime, 1 dl honung, 2 tsk socker, 5 g galangarot (kan bytas mot ingefära), 3 cl tequila 1, dl vatten

TILLAGNING:

1. Riv hälften av skalet från citronen och limen (cest).
2. Koka ihop vatten, citronsaft, limesaft, honung, hackad galangarot (ingefära) och socker. Låt koka 5 minuter.
3. Häll på tequilan, cesten och koka ytterligare 2 minuter.
4. Ställ lagen i kylan.
5. Skala morötterna. Skär lövtunna skivor från moroten, förslagsvis med hjälp av potatisskalare.
6. Lägg dem i lagen ihop med ärtskotten och sylta dem i minst 1 timma.

VIN SOM PASSAR:

Barolo Cru' La Serra 2003, fylligt rött vin från Italien. Nr 98201, pris 248 kronor (ett fåtal flaskor finns kvar i ordinarie sortiment).

Finns även i beställnings-sortimentet, Nr 89361,



Receptmakare: Calle Kock.

