

Varmrätten tillagades av Stig, Kjell och Mats S

Klassisk oxfilé provencale

Ingredienser

4 port

- salt
 - svartpeppar
 - matolja
 - 600 g oxfilé (mittbiten)
 - smör
 - 50-75 g vitlökssmör
 - persilja, hackad
- Krydda oxfilén runt om med salt o peppar. Helstek den men bara så länge att den fortfarande är röd inuti. Salta. Låt den vila några minuter innan den skärs upp. (Alternativt stek oxfilén runt om och gör den färdig i ugnen till 55°. Vi hade älgfilé) Bred på vitlökssmöret och låt den vila några minuter.



Hasselbackspotatis

12 fasta potatisar (12 st motsvarar ca 800 g)
1/2 tsk salt
2 krm svartpeppar
2 krm paprikapulver
50 g smör
1 1/2 msk ströbröd

Gör så här

Sätt ugnen på 225°C.

Skala potatisen. Skär den i tunna skivor, men inte helt igenom. Lägg potatisen i en träsliv så ligger den stadigt och du skär inte itu den av misstag.

Ställ potatisarna med den skårade sidan upp i en ugnform. Krydda med salt, peppar och paprikapulver. Hyvla smöret över, gärna med en osthyvel. Strö på ströbrödet.

Ställ in i mitten av ugnen 50–60 minuter tills potatisarna är mjuka, krispiga på ytan och gyllenbruna. Ös då och då med smöret.

Kantarellsås

Ingredienser

4 portioner

1 l kantareller (1 l motsvarar ca 300 g)

1 liten gul lök

1 msk smör eller margarin

1 1/2 dl vitt vin

3 dl vispgrädde

2 1/2 dl kycklingbuljong (vatten och buljongtärning eller fond)

1 dl hackad persilja

salt och peppar

Gör så här

Ansa svampen. Låt den "svettas" i en varm stekpanna.

Skala och hacka löken.

När vätskan kokat in i svampen, öka värmen och lägg i smöret. Fräs en stund och lägg sedan i löken. Låt löken bli mjuk och håll sedan på vinet och låt det koka in något.

Blanda ner grädde och buljong. Låt det koka ca 5 minuter. Mixa såsen slät tillsammans med persiljan. Smaka av med salt och peppar.

VIN RÖTT VIN KRYDDIGT & MUSTIGT

Delas Saint-Esprit

Côtes-du-Rhône, 2022

Frankrike Rhonedalen Côtes du Rhône

14 % vol.

Produktnummer: Nr 71832



Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, björnbär, lagerblad, plommon, hallon, lakrits och svartpeppar. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, gärna grytor eller stekar.