

Coeur de filet provencale



12 port.

ca 45min

För vitlöksälskare! Pampig rätt att bära in på middagsbordet. Praktisk bjudrätt eftersom allt tillagas på samma fat och ...

Ingredienser

3 kg oxfilé, svensk dragen
1,5 msk salt
2 nypa(or) svartpeppar från kvarn,
efter smak
100 gram smör

Vitlökssmör
200 gram smör
10 st vitlösksklyftor
1 dl persilja, finhackad

Potatis
4 kg potatis(ar)
1 msk salt
100 gram smör

Garnering
2 nypa(or) persilja, efter smak

Tillagning

- Skala och skär potatisen i mycket tunna skivor. Skölj av den i kallt vatten och torka av den på en handduk. Smörj ett stort ugnssäkert fat med hälften av smöret. Bred ut potatisskivorna och salta. Stek potatisen i mitten av ugnen i 225° i c:a 40 minuter. Täck den med folie under de första 15 minuterna. Klicka sedan ut resten av smöret och stek färdigt utan folie.
- Bryn under tiden köttet i en stekpanna. Efterstek filén i 10–15 minuter på svag värme under lock. Den ska vara röd i mitten. Låt filén vila i 5 minuter innan den skärs upp i centimetertjocka skivor. Lägg dem i en rad ovanpå potatisen.
- Rör ihop smöret med den pressade vitlöken och finhackade persiljan. Bred ut det över köttet. Hit kan rätten förberedas i förväg.
- Sätt in fatet i ugnen i 250° i c:a 5 minuter eller tills allt blivit genomvarmt och smöret smält. Garnera med persilja och servera genast tillsammans med en sallad.

Till servering och garnering:
Grönsallad eller tomatsallad
Persilja

Receptet är skapat av: **Min mat - an Monika Ahlberg**

TASTELINE.COM