



## **KIMPEN-Biff**

### **Västerbottensost fylld oxfilé med murkelsås och potatismos.**

Rensa filén och skär ca: 5 cm tjocka skivor. Lägg skivan på plattan och stick in en smalbladig kniv mitt på biten och skär runt så att du skapar en ficka inne i filén, försiktig med det sk, ingångshålet så att du behåller det så litet som möjligt. Skär ca 5mm tjocka skivor av västerbottensost och fyll filén med önskad mängd. Det är viktigt att osten är färskskuren och rumstempererad. När du fyllt filén ger du den en sk. "kålabodahöger" dvs. du bankar ut den. Stek på medelvärme till önskad stekgrad uppnåtts.

Hacka en gul lök samt håll spadet av murklorna i ett glas, grovhacka murklorna och bryn tillsammans med löken i en vidbottnad panna med smör. Krydda med grovmalen svartpeppar ca: 2 tsk samt en gnutta paprikapulver. Tillsätt en tärning mörk oxbuljong samt spadet från svampen och rör om till tärningen har smält. Tillsätt 0,5 l grädde samt 2-3 msk cream fraisch samt 1,5-2 msk messmör. Tillsätt soya till dess att såsen erhållit en mellanbrun färg (ca: 1 msk). Koka på svag värme under omrörning till dess att du fått önskad koncistens. Tillsätt en knivsudd curry och rör om. VARNING. Du måste vara oerhört försiktig med mängden curry det ska vara så lite att du inte tror att det kan påverka smaken.

Skala mandelpotatis, koka i saltat vatten. Häll av vattnet på den sönderkokta potatisen, tillsätt 3 råa äggulor, 1 msk cream fraisch, en smörklick, 2 dl. grädde, lite grovmalen svartpeppar och paprikapulver. Rör om med en träsked.

Och som min far brukar säga "hä låte gott å va drick man till he då" Ja ett glas kraftig rött vin sitter inte fel. Servera gärna med färska grönsaker.

Låtom Er väl smaka. Och som ni vet "he é bara å ring om he sku va nått."

Med vänlig hälsning

Christer Larsson  
070-5561256