

Oxfilefylld oxfile med svartvinbärssås och muskotnötskryddad potatismos.

File

1 hel Oxfile minst 1,5 kg.
1 hg Riven Västerbottens ost
3 dl Grädde
2 dl Tärnad fetaost
Grovmalen svartpeppar och paprikapulver.
Soya

Renskär oxfilen, skär av huvudet samt ändan av filen. Fördela dom avskurna bitarna i små bitar, placera dessa i en kraftig matberedare (med knivar) krydda med peppar och paprika. Mixa till en slät massa tillsätt därefter grädden.

Ta den renskurna hela oxfilen och börja med att skära ett längsgående snitt ca: 2cm från ena sidan, skär inte igenom utan låt den uppkomna fliken sitta kvar fortsatt med ett nytt snitt och på så sätt kommer du att ”rulla” ut filen ungefär som en rulltårta. När du har ”rullat” ut oxfilen färdigt så bankar du ut den ytterligare med knuten näve. Krydda med svartpeppar samt paprikapulver. Bred ut filesmeten i ett jämt lager över ”pannkakan” samt strö över fetaosten och västerbottensosten jämt fördelat. Rulla ihop Filen så hårt du kan samt smörj den med Soya runt om. Placera ”rulltårten” med öppningen nedåt i en ugnsfast form. Placera i ugn med temp 98 grader. Stek till du uppnått en innertemp på köttet på 68 grader. Ca: 1 timme

Svart Vinbärssås.

1 dl Svart Vinbärsgelé
5 dl Grädde
2 tärningar Mörk oxbuljong
1 st Finhackad gul lök
4 msk CreamFraich
1 msk Messmör
Soya, grovmalen svartpeppar

Bryn löken i en vidbottnad panna tillsammans med smör, tillsätt gelén, låt koka en stund samtidigt som du kryddar med svartpeppar (2-3 tsk) samt buljongen. Tillsätt grädden, CreamFrech samt messmör under omrörning. Tillsätt Soya till du uppnått en vackert brun färg, låt såsen reducera på svag värme under omrörning till önskad konsistens uppnåtts.

Pärmos´n

3 st Äggulor
1-2 dl Grädde
25 gr Smör
Skalad potatis
Färsk riven muskotnöt eller på burk.

Koka potatisen, häll av vattnet. Mosa till mos (gärna med elektrisk gräddvisp) tillsätt smöret, grädden, äggulor samt muskot. Rör ihop.

Skär köttet i ca 2 cm tjocka skivor och servera gärna med en sallad och ett gott bröd.
Ett kraftigt rött sitter inte fel.

Smaklig måltid.

Ps. Har du synpunkter eller ??? kontakta gärna RCN. Ds.