

Landskrona Direkt och eleverna vid Restaurang Selma presenterar:

Varje filé har sina goda sidor

Oxfilen är kungen av fileer. På sätt och vis är det inte så konstigt. En vällagad oxfile kan få vilken gourmet som helst att kippa efter andan. Men samtidigt går det inte att säga att oxfilen är finare än någon annan filé, eller någon annan köttbit heller för den delen. Det beror helt och hållet på vad man ska göra.

Välstekt, medium eller blodig?

Många tycker att det är synd och skam att servera oxfilen på något annat sätt än blodig. Vårt enkla råd är att du följer din egen smak och steker den på det sätt som passar dig bäst.

Blodig	55° innertemperatur
Medium	60°-65° innertemperatur
Välstekt	70° innertemperatur

Oxfile Provencale

600 g oxfile, mittbiten
1 kg potatis av fast sort
matolja
smör
50-75 g vitlökssmör
hackad persilja
salt och peppar

Gör så här:

1. Skala och skär den råa potatisen i tunna skivor.
2. Salta och peppra potatisen och stek den i het olja
3. Vänd den då och då så att skivorna byter plats och får en jämn brun färg.
4. Stek dem inte helt färdiga
5. Lägg ett lock över och låt potatisen stå och dra i ugnen, ca 200 grader.
6. Krydda oxfilen runtom med peppar.
7. Helstek den, bara så länge att den fortfarande är röd inuti.
8. Salta
9. Låt den vila några minuter innan den skärs upp.
10. Ta ut potatisen från ugnen och öka ugnsvärmen till 250 grader.
11. Lägg den stekta potatisen i botten av ett ugnssäkert fat.
12. Skär oxfilen i ganska tjocka skivor och lägg ovanpå potatisen.
13. Klicka vitlökssmör över och ställ in det hela ett par minuter i den heta ugnen, så att smöret smälter något.
14. Strö över hackad persilja och servera genast.

Smaklig måltid!