



OXFILÉ PROVENCALE

RECEPT

Oxfilé Provencale med vitlöksstekt potatis, haricots verts samt tomat och vitlökssmör.

Per person:

200 gr oxfilé
75 gr vitlökssmör
100 gr vitlöksstekt potatis
1 st tomat
1 skiva bacon
60 gr haricots verts
1 knippe finhackad persilja
Salt och peppar

Så här gör du:

1. Stek oxfilén i panna till önskad färg. Sätt ugnen på 120 grader. Låt köttet få en innetemperatur på 48 grader.
2. Stek den skivade potatisen i olja, salt och peppar och tillsätt på slutet den hackade vitlöken.
3. Medans köttet vilar placera haricots verts och tomaten i ugnen på 180 grader i 6-8 minuter.

Tillbehör: Potatis, persilja, salt, peppar och tomat tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Chateau l'Hospitalet la Réservei, artikelnummer 73142.
La Fuga Brunello di Montalcino, artikelnummer 12330.