

Jarl & Jettes opskriftkort

Jettes oxfilet med svampe i fløde

Min kone Jette kan godt lide oksekød og vi køber ofte en hel filet som derefter deles i 3 eller 4 hvorefter den ene del spises nu, den anden kommes i køleskab til i morgen og resten fryses ned til bedre tider, når vi således gør fileten i stand er det ikke altid vi pudser den så fint af, men engang imellem er det kun "creme al bœf" der bliver tilbage og så er der en del fint puds, der kan bruges til denne ret.

Det grove afpuds fra én oksefilet gives til hunden hvorimod det fine afpuds ca. $\frac{3}{4}$ kg. Brunes i en god olivenolie, tages til side og derefter brunes 2 gulerødder, 2 store kartofler, 1 løg, 2gule peber, alt sammen skåret i ensartet ikke for store ca. 1cm. kvadrater, derefter tilsættes en lille krydderbuket af løvstikke og basilikum, der tilsættes en skvat sesamolie og en skvat af jarls chiliolie når det er brunet, tilsættes ca 150 gr rensed og ligeledes skåret kantareller og ca. 300 gr. champignon, der tilsættes 2 store tomater eller 1 dåse tomat samt lidt bouillon $\frac{1}{4}$ piskefløde og $\frac{1}{4}$ ltr. Minimælk, salt og peber. Det hele står på svagt blus i ca $\frac{3}{4}$ time og derefter tilsættes 3-5 fed. knuste hvidløg $\frac{1}{4}$ ltr. piskefløde og et stort glas rødvin, der jævnes efter behov.

Bon appetit