



## Helstekt kalvfilé med råstekt potatis, rödvinssås och kryddsmör

CA 1 TIMME

### KRYDDSMÖR

100 g rumsvarmt smör  
3 vitlöksklyftor, pressade  
½ dl finhackad persilja  
1 tsk grillkrydda

### KALVFILE

1 kg kalvfilé, putsad  
2 msk finhackad  
bladpersilja  
salt och nymald  
svartpeppar

### RÖDVINSSÅS

1 gul lök, finhackad  
1 msk smör till stekning  
1 ½ msk strösocker  
2 dl rött vin  
1 dl vatten  
2 msk koncentrerad  
kalvfond

1 msk honung  
½ msk majsstärkelse +  
1 msk vatten  
salt och nymald  
svartpeppar

### RÅSTEKT POTATIS

8 potatisar, borstade och  
tunt skivade  
smör och olja till  
stekning  
1 dl finhackad salladslök  
flingsalt och svartpeppar

### TILL SERVERING

ca 70 g knaperstekt  
sidfläsk  
250 g grön sparris,  
lättkokt  
1 knippe späda morötter,  
lättkokta

Blanda samtliga ingredienser till kryddsmöret. Rulla in i plastfolie och lägg i frysen.

Sätt ugnen på 125 grader. Salta och peppra köttet. Bryn filén runtom och rulla sedan i persilja. Efterstek i ugnen tills innertemperaturen är 58 grader, det tar ca 30 minuter. Låt köttet vila i aluminiumfolie i ca 15 minuter.

Fräs löken i smör och strö över sockret. Tillsätt vin, vatten, fond och honung. Koka upp och sänk värmen. Låt småkoka ca 10 minuter utan lock. Rör om då och då. Sila av såsen och red av med majsstärkelse utrört i kallt vatten. Koka upp och smaka av med salt och peppar

Stek potatisen i smör och olja i stor panna tills den är mjuk och har fått färg. Fräs salladslöken separat och blanda den sedan med potatisen. Smaka av med salt och peppar.

Skär köttet i skivor. Knaperstek fläsket och strö det över köttet. Servera potatis och primörer tillsammans med kött, sås och kryddsmör.