

Filets mignons med vermouthsås och oliver



Gör så här:

1. Börja med att råskala och koka potatisen. Putsa under tiden filéerna fria från fett och hinnor. Skär dem i 2—3 cm tjocka skivor. Skiva oliverna.
2. Hetta upp en traktörpanna eller liknande. Salta och peppra filéerna. Stek dem sedan hastigt i smöret 1—2 minuter på varje sida.
3. Lägg upp och fördela filéerna på heta tallrikar. Koka ur pannan med vinet och tillsätt crème fraiche. Smulna ner grönsaksbuljongtärningen och ge det hela ett uppkok.
4. Smaka av såsen med en aning salt om det behövs samt klipp i kryddkrassen. Slå såsen runt filéerna och strö oliverna över. Servera omedelbart samt bjud nykockt pressad potatis till.

Det här behövs för 4 pers:

600—700 g fläsk- eller kalvfilé

1 tsk salt

2 kryddmått svartpeppar

ca 1 msk smör till stekning

1/2 dl torr vermouth

3—4 dl crème fraiche

1 grönsaksbuljongtärning

1 ask kryddkrasse

1—1 1/2 dl skivade oliver

Vi serverar med rösti gjord på mjölig potatis och aubergine