

Oxfile

- 800 g oxfile, 4 tjocka skivor
- 200 g gorgonzola
- 4 cl konjak
- 6 cl rödvin
- 4 dl kalvfond
- 2 dl grädde
- Salt, efter smak
- Peppar, efter smak
- **Lök**

- Oxfile
- Skär en liten ficka i sidan på köttbitarna.
- Tryck in lite gorgonzolaost, cirka en halv matsked.
- Bryn köttet snabbt i smör och lite olivolja.
- Tag bort stekpannan från spisen och håll i konjak.
- Flambera hastigt.
- Tag upp köttbitarna ur pannan.
- Lägg lite smör i pannan och fräs löken lätt.
- Smula ner resten av gorgonzolan, håll på vin, villfond och grädde.
- **Koka ihop tills det återstår cirka 5-6 dl.**
- **Lägg tillbaka köttet i** pannan och låt puttra under lock några minuter
- Smaka av med salt och peppar.