



Kalvfile i krämig dragon- och senapssås

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Skär potatis och lök i klyftor, palsternacka och morot i långa, knubbiga stavar.

Tryck till vitlösklyftorna med sidan på kniven. Lägg alla rotfrukterna i en bakplåtsklädd långpanna, ringla över oljan samt salta och peppra.

Baka i ugnen i 35 minuter.

Putsa kalvfilén och skär i ca 2,5 cm tjocka skivor. Salta, peppra och bryn snabbt i olja och smör. Lägg på en tallrik och ställ åt sidan.

Vispa ur pannan med grädde och kalvfond. Tillsätt dragon och dijonsenap och låt koka ihop under några minuter. Smaka av med citronsaft, honung, salt och peppar.

Lägg tillbaka kalvfilén och ev köttsaft i pannan och låt koka med i ca 3 minuter.

Servera kalvfilén i sin sås och servera med de rostade rotfrukterna.

Kalvfilé i krämig dragon- och senapssås

Riktig middag med Kalvfilé i en härlig sås med dragon och dijonsenap.
Rotfrukter i ugn serveras till.

Ingredienser

4 portioner

Kött

700 g kalvfilé

Smör, att steka i

Neutral olja, att steka i

Salt

Peppar

Rotfrukter

600 g potatis

2 morötter (stora)

1 rödlök (stor)

2 palsternackor (stora)

3 msk neutral olja

5 klyftor vitlök

salt

peppar

Sås

3 dl grädde

1 msk kalvfond

1 msk dijonsenap

1,5 tsk torkad dragon

1 tsk honung

droppe citron, saft

salt

peppar