***Oxfile Tournedos med ädelostsås och hasselbackspotatis***

**Tournedos**

Sätt ugnen på 160˚C. Skär köttet i 200 g stubbar. Salta och peppra köttet på båda sidor.

Hetta upp en stekpanna och stek oxfilébitarna hastigt i smör. Detta moment är endast till för att få en fin färg på ytan.

Lägg på ugnsplåt stick en stektermometer i en av köttbitarna (det är viktigt att termometerns spets sitter mitt i biten.)

Stek köttet klart i ugn. Köttet är färdigt när innertemperaturen visar 58˚C (medium)

**Hasselbackspotatis 4 pers**

1 kg Potatis Fast

50 g Mat & Bak Smör

1 tsk Flingsalt

1 msk Ströbröd

**Tillagning**

Sätt ugnen på 225°. Smält smöret. Skala eller skrubba potatisen. Skär den i tunna skivor, men inte helt igenom.

Lägg gärna potatisen i en träslev när du skär, så att du inte skär igenom av misstag. Ställ potatisen i en smord, ugnssäker form med skivorna uppåt. Pensla med smör och ställ in i ugnen i 20 minuter.

Ta ut potatisen ur ugnen och pensla med smör. Strö över salt och ströbröd eller panko. Ställ in potatisen i ugnen i ytterligare 15 minuter, tills den är mjuk inuti och har fin färg.

**Ädelostsås 4 pers**

En enkel, snabb och god sås med mycket smak som passar till oxfile.

Ingredienser:

140g ädelost

3dl grädde

En nypa svartpeppar

Gör så här:

Värm upp grädden i en kastrull och smula i osten och rör om. Tillsätt lite svartpeppar och smaka av.

Vill du ha mer ost smak så blandar du i ännu mer ost och rör om. Färdigt!

Saker som är bra att ha: Träslev

Servera med smörkokta haricotvert o örtkvist