



Foto: Holger Edström

## Grillad oxfilé med celinepotatissallad à la Provence

### Ingredienser 4 personer

---

150 g	oxfilé, bitar
1 msk	olivolja
1 tsk	flingsalt
1 krm	svartpeppar, nymald

### Potatissallad

---

800 g	celinepotatis
1 tsk	salt
150 g	körsbärstomater
1 msk	olivolja
1 knippa	rucola, liten
1 st	basilika, kruka
100 g	sardellfiléer
2 dl	oliver
15 st	coctailkapis
1 nypa	flingsalt, eventuellt
1 nypa	svartpeppar, eventuellt

### Dressing

---

1 st	vitlösklyfta, finhackad
2 msk	crème fraîche
2 msk	citronolivolja
1 nypa	flingsalt, eventuellt

### Tillagning

Sältan i sardellerna blir fin tillsammans med celinepotatisens fasthet. Celinepotatis kan ibland vara svår att hitta – den kan bytas ut mot Asterix, som också är en rödskalig fast potatis.

1. Sätt ugnen på 150°. Koka potatisen i lättsaltat vatten. Låt svalna.
2. Plocka tomaterna med en vass kniv och lägg dem i en liten ugnssäker form. Ringla olivolja över och rosta mitt i ugnen ca 30 min.
3. Dressing: Blanda vitlök med creme fraiche. Vispa ner citronolivoljan och smaka av med salt.
4. Blanda rucola och basilika på ett serveringsfat. Skala potatisen och dela den i mindre bitar. Lägg potatisen på salladen. Hacka och fördela sardellerna över. Klicka på dressingen och slå över oliver och kapis. Avsluta med tomaterna, salt och peppar.
5. Grilla oxfilén i grillpanna med lite olivolja. Salta och peppra. Vrid på oxfilén så att den får ett trevligt mönster. Grilla 2–4 min på var sida beroende på tjocklek.