

Hasselbackspotatis

Ingredienser

Rödvinssås

- 1 msk smör
- 1 st schalottenlök, finhackad
- 2 msk råsocker
- 4 dl rödvin
- 4 dl vatten
- 1 msk balsamvinäger
- 4 msk kalvfond
- 1 msk maizena majsstärkelse
- 2 msk smör

Hasselbackspotatis

- 1 kg medelstora potatisar
- 20 g smör
- 2 krm salt
- 1 krm svartpeppar
- 2 msk ströbröd

Servera till

- valfri köttbit

Tillagning

Laga en klassisk fin middag med stekt oxfilé serverad med rödvinssås och hasselbackspotatis. Rödvinssås kan man göra på flera sätt och det här är en bra hemmavariant. Tänk på att den tar en stund att koka ner, men under tiden kan du göra hasselbackspotatisen.

Till dessa goda tillbehör passar t ex en bit stekt oxfilé av mittbiten, s k tournedos. Beräkna 125-150 g per person och bit. Stek köttet rumstempererat i smör i en stek- eller grillpanna. Krydda med salt och peppar och stek på strax över medelvärme ca 2-3 min beroende på köttets tjocklek. Låt det vila under folie ca 5 min före servering.

1. Sås: Hetta upp smör i en kastrull och fräs lök ca 1 min utan att den tar färg. Rör ner sockret och låt det smälta ca 1 min. Tillsätt vin, vatten, vinäger och kalvfond och låt såsen koka utan lock tills lite mindre än hälften återstår.

2. Sila såsen genom en finmaskig sil.

3. Hetta upp såsen i en ny kastrull och vispa ner maizena utrört i lite kallt vatten. Koka upp och rör ner smör strax före servering.

4. Hasselbackspotatis: Värm ugnen till 225°. Skala potatisarna och skär dem i tunna skivor utan att skära igenom. Lägg potatisarna i en träsked eller slev när du skär så undviker du att skära igenom.

5. Lägg de skurna potatisarna i en ugnssäker form och pensla dem med smör. Strö på salt och peppar och stek dem i ugn ca 45 min. Pensla med smör någon gång under tiden och strö på ströbröd när det återstår 10 min av stektiden.

6. Servera t ex stekt oxfilé till rödvinssåsen och hasselbackspotatisen. Till detta passar lätt kokta haricots verts och en tomatsallad med vinägrett.