



HOVEDRET

Oksefilet m. ovnstegte rodfrugter i karry og bagte kartofler.

Ingredienser:

Antal personer: 4

| | |
|------------|--------------------------------|
| Ca. 1 kg.. | Oksefilet |
| 2 stk. | Løg |
| 1 spsk. | Mel |
| ½ ltr. | Mornay sauce |
| 4 stk. | Bagekartofler |
| 200 gr. | Rødbeder |
| 2 stk. | Gulerødder |
| 2 stk. | Pastinakker el. persillerødder |
| ¼ stk. | Selleri |
| 2 tsk. | Karry evt. mere (efter smag) |
| 4 dl. | Bouillon grønsag |
| 250 gr. | Smør |

Fremgangsmåde: Krydr kødet med salt og peber, er der et fedtlag, så rids det i tern og gnid godt med salt i. Svits kødet på en meget varm pande med et par skefulde olie, først med fedtsiden nedad og derefter de andre sider. Læg derefter kødet i et ildfast fad, hæld 2 dl. bouillon ved og sæt i ovnen ved 200° i ca. 1 time. Har du et stegetermometer skal middeltemperaturen være 60°. Når temperaturen er nået, tages kødet ud af ovnen og tildækkes med et par lag staniol i ca. 15 min. inden det udskæres i tynde skiver.

Skræl alle rodfrugterne, skær dem i mindre stykker, (ca. 2-3 cm. tern,), kom et par spsk. olie på panden tilsæt karry og »brænd det af«, hæld rodfrugterne i og steg dem på panden i nogle minutter, løgene skæres i både og steges med. Drys melet over og rør lidt rundt nogle gange, tilsæt bouillon og Mornay sauce, lad det koge op og hæld det derefter i et ildfast fad, der sættes i ovnen ved siden af kødet. Skal have 20-30 min.

Bagekartoflerne vaskes grundigt, kog dem i ca. 10 min. sæt dem derefter i ovnen i ca. 45 min. afh. af størrelsen. Pak de færdige kartofler ind i staniol, ikke mens de er i ovnen, men for at det ser pænere ud ved servering. Skær nogle skiver smør til fyld i kartoflerne.