

Brasiliansk oksefilet – Alfred / Søs

Fileten ridses og der kommes hvidløg ovenpå.

Kødet steges i ovnen ca. 20 minutter ved 225 grader, derefter ved 160 grader, til den er færdigstegt.

Tilbehør:

Bønner i svøb

De frosne bønner omvikles med bacon og kommes i ovnen på bagepapir. De er færdige, når baconen er gylden.

Svampe

Karl Johan svampe samt champignon, hasselnødder, løg og palmehjerter svitses på panden eller i gryde.

Sauce:

- Smør
- Løg
- Tørrede svampe
- Vildtbouillon (Oscar)
- Tomatpuré
- Piskefløde – mælk
- Salt og peber