

# Oksefilet m. Bordelaisesauce

## Mandag 23. marts

### Ingredienser

1,2 kg oksefilet med fedtkant  
salt, peber  
2 spsk. olie.

#### Bagte løg

450 gr. rødløg  
1 spsk. olie  
1 spsk. honning  
4 spsk. balsamico  
salt og peber

4 bagekartofler  
salt, peber  
paprika  
Olie

#### Bordelaisesauce

4 skalotteløg  
6 hele peberkorn  
1 kvist timian  
½ laurbærblad  
1 spsk. balsamico  
3 dl. vin  
4 dl. okse fond/ vand og  
bouillion  
15 gr. koldt smør

i pose friske bønner

### Fremgangsmåde

Rids fedtkanten og krydr med salt og peber. Brun stegen på alle sider i fedtstoffet. Kassér fedtstoffet og læg stegen i en bradepande. Sæt den i en 150° varm ovn i 5-6 kvarter. Stegen er rosastegt, når stegetermometeret viser 60°. Tag stegen ud af ovnen. Lad den hvile i ca. 20 min., inden den skæres i skiver.

#### Bagte rødløg

Pil rødløgene, halver dem og vend med olie, honning, eddike, salt og peber forsigtigt sammen og kom det i et ildfast fad. Bag det hele ved 175°C i ca. 25 min. til løgene er møre og karamelliserede.

#### Kartofler

bagekartoflerne vaskes, halveres, smøres med olie.

Drysses med salt, peber og lidt paprika.

Steges til der er møre ca. 30 minutter v . 175 grader

#### Bordelaisesauce

Kom skalotteløgene i en gryde sammen med hele peberkorn, timian og laurbærblad. Kom balsamicoen i og lad det koge ind.

Hæld rødvinen i og bring saucen i kog. Kog ind til gryden er næsten tør. Tilsæt kalve eller oksefonden eller bouillion, saucen koges igen, rør godt i bund det er her alle smagsstofferne sidder, lad saucen simre i ca. 10 minutter til der er ca. 2 1/2 dl tilbage, skum saucen med mellemrum, smag til med salt og peber og si igennem en finmasket sigte. Rør smørret i en tern af gangen.

Bønnerne gives et kort opkog med salt i vandet. De må gerne være al dente