

Coeur de filet Provençale (4 personer)

600 g oxfilé
1 kg potatis
salt
peppar
smör
olja
vitlökssmör
1 dl grädde

Skala och skär den råa potatisen i skivor, som är ca 3 mm tjocka. Salta och peppra potatisen och stek den i het olja. Vänd potatisen då och då så att skivorna byter plats och får en jämn brun färg. Använd gärna två stekpannor. (Lägg ett lock över och låt potatisen stå och dra i ugnen.)

Lägg upp den färdiga potatisen. Se till att fettet inte följer med.

(Ställ filén på kant, platta ut den så att den blir till en skiva som är ca 4 cm tjock.) Salta och peppra. Stek filén så att den blir röd inuti. (Låt köttet vila några minuter innan du skär upp det, annars blöder det lätt.)

Smält vitlökssmör (smör med krossad vitlök i) och slå det över. Ställ fatet i ugnen i 200°C i 15 minuter. Köttet får inte hinna ta färg.

Gör lite sås av skyn och grädden.

Servera blandad grönsallad till.