

Skomakarlåda på Närkevis!

Antal portioner: 4

Ingredienser:

- Ca: 500gram oxfilé, franssyska eller någon annan fin nötköttbit.
 - 700-800 gram potatis
 - 2-3 dl mjölk
 - 1 pkt bacon (ca: 150gram)
 - 1 dl röttvin
 - 2 msk koncentrerad ox- eller kalvfond
 - 1 msk vatten
 - 2 msk. Hackad persilja
 - Salt, peppar efter smak och behov
-

Gör så här:

1. Skala och skär potatisen i minde bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten, ca: 15 minuter. Häll av vattnet och mosa potatisen.
2. Värm mjölken. Blanda potatisen med den varma mjölken (blanda i lite mjölk i taget). Tillsätt 2 msk. Smör och vispa till en fluffig potatismos.
3. Krydda potatismoset med 1 tsk. Salt 1 krm. Peppar. Ställ moset åt sidan och håll det varmt.
4. Strimla och knaperstek baconet i smör. Låt det sedan rinna av på ett hushållspapper.
5. Skär upp köttet i 1-2 cm tjocka skivor och stek dom ca: 2-3 minuter per sidan i stekskyn från baconet. Lyft upp dem och håll varma.
6. Häll i vin, fond och vattnet i stekpannan och vispa runt. Låt koka 1-2 minuter. Häll sedan upp skysåsen i en mindre såskanna.
7. Ta fram ett porslins uppläggningsfat (låda) och lägg i moset med biffarna ovanpå. Toppa med bacon och blandat med persilja och lite av skysåsen.

Servera med valfria kokta grönsaker!

Smaklig måltid!