

## **Oxfile, potatiskaka med västerbottenost, rödvinssås och baconfräst vitkål**

4 st oxfile i bitar (ca 200g styck)  
salt & peppar

### **Potatiskaka**

1.2 kg potatis, skalad och tunt skivad  
150 g smör  
150 g västerbottenost, riven  
salt & peppar

### **Rödvinssås**

5 dl rött vin  
1 st gul lök  
5 dl kalvbuljong (anpassa mängd om konc fond används)  
2 st vitlöksklyftor  
2 msk smör  
0.5 tsk torkad timjan  
0.5 tsk rosépepparkorn  
0.5 tsk svartpepparkorn  
2 st lagerblad  
salt & peppar  
ev. maizena till redning

### **Vitkål**

1 pkt bacon  
350 g vitkål, strimlad