

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