

Kalvytterfilé med rödvinssås

700 g kalvytterfilé
flingsalt och svartpeppar
smör och rapsolja till stekning

Rödvinssås

0.5 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
4 st champinjoner
rapsolja till stekning
1 dl rött vin
2 dl köttbuljong
100 g rumsvarmt smör

Stekt svamp

150-200 g ostronskivling eller annan svamp
smör till stekning
salt och peppar

Tillbehör

kokta haricots verts
pressad potatis