

Oxfile Wellington med tryffelsås

- 1 kg oxfile, mittbiten
- salt och peppar
- smör och olja till stekning
- 2 rullar kyld smördeg à 250 g
- 1 ägg

Duxellesmassa

- 300 g färska champinjoner
- 150 g rökt sidfläsk
- 3 schalottenlökar
- 2 msk smör
- 2 msk tomatpuré
- 1 msk vetemjöl till redning
- 1 msk hackad färsk timjan
- salt och peppar

Tryffelsås

- 1 gul lök
- 1 msk smör
- 50 g smör
- 5 dl rött vin
- 6 dl fin oxbuljong
- 75 g gåslever
- 1 liten bit färsk svart tryffel (20-30 g)
- madeira och konjak efter smak