



# Oxfile Provençale

Kock: **Per Morberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Trots namnet är Oxfile Provençale faktiskt en helsvensk rätt. Denna rätt tog sin form på 1930-talet av köksmästare Julius Carlsson på klassiska restaurangen Cecil som då låg på Biblioteksgatan 5 i Stockholm.

Praktisk bjudrätt då den går att förbereda helt och hållet och bara värmas upp när gästerna kommer.



## INGREDIENSER

800 g oxfile  
800 g potatis  
200 g smör  
5 st vitlöksklyftor  
1 knippe timjan  
2 msk citronsaft  
1 knippe persilja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att pressa, alternativt mortla vitlöksklyftorna för vitlökssmöret.
- 2** Blanda ihop smör, vitlök, några droppar pressad citron, hackad persilja, salt och nymalen peppar.
- 3** Smaka av och tillsätt mer vitlök om så önskas.
- 4** Sätt ugnen på 200 grader eller tänd grillen.
- 5** Skala och skiva potatisen i cirka 5 millimeter tjocka skivor.
- 6** Skölj skivorna i kallt vatten och torka av dem med hushållspapper.
- 7** Stek potatisskivorna i omgångar i olja i en stor stekpanna tills de fått fin färg och är nästan genomstekta.
- 8** Salta och peppra oxfilén rikligt runt om.
- 9** Bryn i en panna runt om.
- 10** Stek sedan oxfilén i mitten av ugnen tills den tjocka delen når 62-65 grader för rosa färgat kött. Eller grilla den hel på grillen till samma temperatur.
- 11** Låt köttet vila i 15 minuter i folie innan det skärs upp.
- 12** Lägg potatisen i en långpanna och låt stå i ugnen i 10 minuter tills skivorna är mjuka och varma.
- 13** Skär upp köttet i ca 1 centimeter tjocka skivor och lägg på potatisbädden.
- 14** Klicka på vitlökssmöret över och låt det smälta något. Behövs det extra värme tag hjälp av en gasbrännare eller gratinera snabbt i ugnen.
- 15** Strö över persiljan och servera ? gärna tillsammans med grillade tomater och nyskördade, vackra grönsaker.

