

FILE PROVENCALE

1st. filé (älgfilé eller fläsk filé)

10-12 Potatisar

Persilja

Ca: 150 gram smör eller margarin

5-8 vitlöksklyftor

Grovmalen svartpeppar

Salt

Skala potatisarna och skiva dom.

Lägg potatisen i en form och salta och peppra efter varje lager.

Lägg tunna skivor av matfettet ovanpå potatisen och in i ugnen i 225 grader i ca: 40 min.

Under tiden putsar och helsteker du filén i en stekpanna.

Se till att åtminstone älgfilén är lite röd inuti.

Skiva upp filén när den svalnat något och lägg den ovanpå den färdiga potatisen.

Blanda ihop matfett med finhackad vitlök och hackad persilja och lägg ovanpå köttet.

In i ugnen igen i 5-10 minuter.

Till detta serveras en rums tempererad La Chasse