

## **Svampgratinerad oxfilé med bakade tomater, pepparsås och pommes duchesse**

4 bitar oxfilé a 200g

### **Fyllning/gratinerung**

20 st medelstora champinjoner

1 dl vispad grädde

1 dl riven parmesanost

1 msk dijonsenap

2 st äggulor

1 msk finhackad gräslök

1 krm salt

1 krm svartpeppar

### **Duchesse**

10 st medelstora potatisar av mjölig sort

2 st äggulor

1 dl vispgrädde

1 dl mjölk

2 msk smör

1 dl riven parmesanost

1 tsk salt

1/2 tsk vitpeppar

1 tsk tryffelolja

### **Pepparsås**

1 st schalottenlök, finhackad

1 st vitlöksklyfta, pressad

1 msk konjak

4 dl vispgrädde

0.5 dl oxfond egen, eller (2 msk köpesfond)

2 msk japansk soja

0.5 tsk pepparmix

0.5 tsk svartpeppar

salt efter smak

### **Bakade tomater**

1 förpackning romantikatomater/ ca 25 st körsbärstomater

1 st vitlöksklyfta

1 msk olivolja

1 krm salt

1 krm peppar

1 tsk honung

### **Smörstekta haricots vertes**

200 g haricots vertes

2 msk smör

0.5 st citron