PASTA

Oxfilépasta i dijonsenapssås

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

Det blir ju alltid ett par ändbitar över när man styckar en oxfilé i portionsbitar som i min mening är för tunna för att stekas som de är. Då brukar jag strimla upp de bitarna och använda till olika rätter som t ex Biff Rydberg eller olika pastarätter, som den här pastan med dijonsenapssås.

INGREDIENSER

2 st gula lökar, skivade
3 st vitlöksklyftor, skivade
400 g oxfilé, strimlad
2 dl creme fraiche
2 dl vispgrädde
1 msk dijonsenap
salt & svartpeppar
3 st äggulor
1 knippe kruspersilja, finhackad
spaghetti

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en stekpanna med en klick smör. Ta i löken och vitlöken och låt den brynas lätt. Bryn sedan oxfilén och krydda med salt och peppar.

2. Ta i creme fraiche och vispgrädde i stekpannan och låt koka upp. Smaka av med dijonsenap, salt och svartpeppar. Vänd ner såsen i nykokt spaghetti och rör ner äggulor och kruspersilja.