

## Oxfile med grönsakspytt (4 port)

600 g	oxfilé
1	gul lök, finhackad
2	vitlösklyftor, finhackade
50 g	champinjoner
1 msk	färsk timjan
1 msk	persilja

### Sås:

1	gul lök, finhackad
2 dl	rödvin
1 dl	vatten
1 msk	tomatpuré
2 tsk	maizena

### Grönsakspytt:

500 g	potatis
2	morötter
2	paprika
2	gul lök

Kan även ha i champinjoner

- Sätt ugnen på 225° C.
- Skär allt till grönsakspyttan i tärningar. Lägg i ugnssäker form med margarin och olja. Stek i mitten av ugnen i ca 30 min.
- Bryn köttskivorna hastigt och lägg därefter genast in i kylan.
- Fräs lök, vitlök, champinjoner och kryddor. Lägg åt sidan.
- Koka lök tillsammans med vin, vatten, tomatpuré och eventuella kryddor till såsen. Rör ner maizena.
- Klicka svampröran på köttet. Stek köttet i mitten av ugnen i ca 10 min. Servera det på grönsakspyttan och såsen.

