



# Recept

En mildare marinad för filé

*1/2 kkp vitt vin*

*1 morot skuren i bitar*

*1 liten vitlöksklyfta*

*5 msk olivolja*

*bouquet garni(kryddörter)*

## **TILLAGNING:**

1. Blanda ingredienserna och håll över köttet. Låt det stå kallt under 24 timmar, vänd köttet då och då.

## **SERVERINGS TIPS:**

Marinaden användes inte vid tillagningen av köttet.