



Recept

Ostgrattinerad strutsfilé

FÖR 4 PERSONER

600 g strutsfilé

8 skivor Emertaler ost

8 skivor rökt skinka

SÅS:

Kantareller

1/2 skuren gul lök

2 dl grädde

2 dl grönsakrbuljong

1 msk smör

1 tsk vetemjöl

Portvin

TILLAGNING:

1. Skär strutsfilén i skivor ca 1cm tjocka.
2. Stek på hög värme tills du fått en fin stekyta, dra ner på värmen något. Salta och peppra. Stektiden är ca 2 min. Tänk på att inte steka för länge för då blir det lätt torrt.
3. Varva köttet med osten och skinkan i en eldfast form.
4. För såsen fräs upp svampen löken i smör i stekjärnet. Pudra över mjölet och håll sedan buljongen och grädden överdet hela och låt puttra en stund. Smaka av med salt och peppar samt portvin.
5. Häll såsen över köttet och in i ugnen i 200 grader i ca 10 min. Grädda tills dess att osten är helt smält.

SERVERINGS TIPS:

Servera gärna med klyftpotatis och en grönsallad.