

Filet mignon med grønt i bundter



Ingredienser:

- 1 oksefilet 600-700 g
- 1 spsk smør
- Salt og peber
- 4 forårsløg
- 8 grønne asparges
- 1 rød peberfrugt
- 4 slanke gulerødder
- 4 skiver bacon
- Balsamico glace
- Brøndkarse til pynt

How to:

1. Brun hurtigt kødet på en pande i smør og krydr med salt og peber
2. Læg herefter stegen i et ovnfast fad og steg den 20 min ved 175 g
3. Rens forårsløgene
4. Bræk det nederste træagtige stykke af aspargesene
5. Skær peberfrugten i strimler på langs
6. Skræl gulerødderne og flæk dem på langs
7. Fordel grøntsagerne i fire bundter og hold dem sammen ved at snurre en baconskive rundt om
8. Bag grøntsagerne ved 175 grader i 15 min
9. Lad kødet hvile i 5 min, inden det skæres i skiver

10. Dekorér fire tallerkener med striber af balsamico glace

11. Læg grøntsagsbundterne oven på kødet og pynt med brøndkarse