

## Medaljoner med brøndkarsesauce



### Ingredienser:

- 600 g afpudset ungvægfilet
- Salt og peber
- Olie
- 1 hakket løg
- 1 spsk smør
- 2 dl hvidvin
- 4 dl kalvefond
- 2 dl piskefløde
- 1 stor pose brøndkarse
- 400 g skrællede majroer
- 250 g asparges
- 5-6 modne jordbær
- 1 tsk dijonsennep
- 1/2 dl æbleeddike
- 3/4 dl mild raspolie eller olivenolie

### How to:

1. Skær fileten i fire tykke bøffer, bind dem med bomuldssnor, så de bliver runde
2. Brun dem på en pande i olie og læg dem i et ildfast fad og drys med salt og peber
3. De skal i ovnen ved 225 grader i ca 5-7 min (så times med det andet)
4. Damp løget i en gryde med smør og tilsæt hvidvin
5. Kog væsken ned til halvdelen og tilsæt fond og fløde, kog igen væsken ind til det halve og blend den sammen med brøndkarsen, saucen skal holdes varm og må ikke koge

- 6. Skær majroer og asparges i stykker og kog dem i 3 min**
- 7. Kom jordbær, sennep, eddike, olie, salt og peber i blenderen og kød det glat, smag til og varm det op**
- 8. Server medaljoner med brøndkarse og grøntsagerne med den lune jordbærvinaigrette over**