

Filet Oscar (svensk opskrift)



Til 4 personer

4 skiver kalvefilet á 150g ca. ½ cm. tykke

Margarine el. olie til stegning

4 asparges med hoved. Gerne grønne

4 hummer– krebsehaler eller friske tigerrejer

½ tsk salt

½ tsk hvid peber

Bearnaisesauce

- Afpuds kalvekødet og bank det ud med hånden, så det får en jævn og pæn overflade
- Brun fedtstoffet i en pande, læg kødet i og steg det i ca. 2 min. på hver side til det har fået farve. Kødet bør være lidt rosa inden i. Krydr med salt og peber.
- Varm aspargesstilkene i lidt aspargesvæde i en kasserolle. Hav Bearnaisesaucen klar.
- Læg kødet på nogle varme tallerkner. Læg de afdryppede asparges og en bid hummer– eller krebsehale på hvert stykke kød. Kom lidt af Bearnaisesaucen øverst.
- Serveres med pommes frites eller kartoffelbåde til.

God appetit