



Med i konkurrencen om at vinde kød fra Kildegaarden 5 gavekort à 5.000 kr.

## OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på [kildegaarden.com](http://kildegaarden.com)

### OKSEFILET Á LA NORTENA

#### INGREDIENSER

500 g oksefilet  
1 pk. bacon i skiver  
Lidt olie  
1 hakket løg

#### SAUCE

Lidt olie  
50 g smør  
2 løg, hakket  
2 ds. hakkede tomater  
Salt og peber  
2 tsk. sukker  
2 hvidløg

Skær baconen i strimler af ca. 2 cm tykkelse og steg dem til de er færdige i lidt olie. Tag op. Skær kødet i strimler og brun dem. Tag af. Svits løg i lidt smør og olie til de er gyldenbrune og bløde. Tilsæt tomaterne og smag til med sukker, salt og peber. Tilsæt kødet, men ikke baconen. Lad det snurre sagte i ½ time til den tykner. Tilsmag evt. igen. Kom bacon i retten og server.

#### TILBEHØR

Ris / kartofler

INSENDT AF: SUSI BOLANDER

