



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

OPSKRIFTSKONKURRENCE



Se flere opskrifter på kildegaarden.com

OKSEFILET ROYALE

INGREDIENSER TIL 10 PERSONER

1 oksefilet - 3 kg
Gåselevermousse (tilberedt af en gåselever - hermetisk - på ca. 250 g)
1/4 liter piskefløde
Smør
Ingefær
Salt og peber

TILBEREDNING

Oksefileten befries for sener og fedt, indgnides med salt og peber og ingefær - brunes godt og steges ca. 20 min.

Når fileten er kold, skæres den i pæne, tynde skiver. Mellem skiverne smøres et lag gåselevermousse. Gåseleveren passerer gennem sigte, tilsættes 1/4 liter piskefløde, salt, peber og lidt smør. Af fonden fra kødet tillaves en god, stærk gelé, som hældes over fileten.

TILBEHØR

Salat serveres til.

INDSENDT AF: KIRSTEN JOHANSEN, KERTEMINDE

