

### **Argentinsk oksefilet, 6 prs.**

Ca. 1,5 kg. argentinsk oksefilet, 25 gram margarine eller lidt olie, salt, peber.

Yderligere: 2 gulerødder, 2 løg, 1/2 dt. Persille, 50 gram smør. 75 gram bacon eller røget flæk, 3 dl. Rødvin, 2 dl. Creme fraiche 38 %, 2 tsk. Dijonsennep, 1 spsk. Maizena, salt, peber.

Desuden: ca. 1,2 kg. nye kartofler, tomatsalat af ca. 1 kg. tomater, 2 hakkede rødløg, salt, peber, olivenolie, hvid- eller rødvinseddike.  
Salatblade til pynt.

Gulerødder skræbes, løgene pilles og begge dele skæres i skiver. Persillen skylles og hakkes groft. Et ildfast fad smøres og heri lægges grønsager og persille.

Bacon skæres i mindre terninger og steges i et par minutter på en pande..

Oksefileten brunes på panden, krydres med salt og peber, hvorefter den lægges over grøntsagerne. Rødvin og baconterninger hældes over og fadet sættes i ovn ved ca. 160 grader i ca. 30 min, hvorefter den tages op, pakkes ind i stanniol og viskestykke og hviler.

Skyen sigtes i en gryde, koges op og jævnes med maizena udrørt i lidt vand. Koges op igen, hvorefter creme fraichen tilsættes. Sauce smages til med sennep, salt og peber.

Oksefileten skæres i tynde skiver, som lægges på et lunt og pyntet fad. Kogte pillede kartofler, tomatsalat samt sauce serveres a'part.

### **Creolske bananer, 6 prs.**

6 bananer, 100 gram smør, 150 gram rosiner, 2 dl. Rom, 1 1/2 dl. Creme fraiche, 6 spsk. Stødt melis.

Rosinerne kommes i 1/2 dl. Rom i et par timer. Bananerne skrælles og steges i smøret med 3 spsk. Stødt melis på en pande. Når de er færdige, tilsættes rosiner og rom. Bananerne flamberes, hvorefter de tages op og lægges på et varmt fad. 3 spsk. Stødt melis og 1 1/2 dl. Creme fraiche kommes på panden, koges igennem og hældes over bananerne, som serveres meget varme.