

Tournedos med gorgonzolasås (4 port)

Tid: 30 min

4 skivor	filé à 3 - 4 cm (nötkött)
2 hg	gorgonzola (4 msk till såsen)
2 krm	nymald svartpeppar smör eller margarin
3 krm	salt
1/2 dl	torr sherry
4 dl	crème fraîche
1	köttbuljongtärning
1/2 tsk	kinesisk soya

Gör så här:

1. Skär en ficka från sidan på varje tournedos och fyll dem med en skiva gorgonzola. Strö lite peppar över.
2. Bind ev om köttbitarna med ett snöre. Stek dem på hög värme ca 3 min på varje sida i en stekpanna. Salta lätt på köttet.
3. Tag upp köttet ur stekpannan och vispa ur den med sherry, crème fraîche och ca 4 msk gorgonzola. Tillsätt buljongtärningen och soyan. Låt såsen koka ihop. Smaka av med salt och peppar.
4. Lägg upp köttet på varma tallrikar och servera såsen till.

Serveringsförslag:

Ugnsgratinerad tomat och stekt potatis eller pommes frites.

Dryckförslag:

Ett fylligt rödvin eller alkoholfritt rödvin.

TIPS

Stek först köttbiten på stark värme så att det bildas en stekskorpa. Sänk sedan värmen och prova med en sticka för att se om köttet är färdigt. Färgen på saften motsvarar färgen på köttet.

Smaksätt såsen med lite finhackad persilja eller körvel. Körvel har en frisk smak som påminner om peppar. Både persilja och körvel används ofta som krydda i såser.