



GÖSFILÉ

RECEPT

Smörstekt gösfilé med skogssvampsås.

Per person:

200 gr gösfilé
100 gr smör
20 gr ströbröd
1 dl skogssvampsås
¼ citron
1 knippe persilja
1 knippe dill
6 potatisar

Så här gör du:

1. Koka potatisen. Stek gösfiléns ena sidan i 3 minuter, vänd och efterstek i 1 minut till och ös gösen kontinuerligt med smör.
2. Värm skogssvampsåsen.
3. Garnera med persilja, dill och citron.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône Blanc, artikelnummer 2813.
Louis Michel Chablis, artikelnummer 72906.