

Oksemedaljoner

Fremgangsmåde

2 personer

1. **Gør** det rødt og smukt.
2. 2 pillede rødløg skæres i kvarter og smækkes i et oliesmurt fad med 150 g cherrytomater og 1 kvist rosmarin. Overhældes med 1/2 dl marsalavin, 1 slat salt og friskmalet 5-korns peberblanding. Dækkes med folie og bages i ovnen ved 200 C i ca. 30 minutter.
3. Så er det oksemedaljonerne. Steg dem 2-3 minutter på hver side ved høj varme. Drys med salt og 5-kornspeber under stegningen. Det sidste minut af stegetiden tilsættes lidt fin balsamico og bøfferne vendes, så de får en smuk blank overflade.
4. Overfladen ser man nu ikke så meget til, for når bøfferne har hvilet på en tallerken i 5 minutter, lægges der en skive bresaola (italiensk lufttørret oksekød) og en skive danablu oven på.
5. Servér med tilbehøret og ovnstegte kartoffelbåde.