

## Köttfondue

4 portioner

8 hg oxfilé  
1 flaska torrt vitt vin  
massor av ört- &  
pepparkryddor  
baguette

sallad  
tomat  
gurka  
hackad gul lök

### Remouladsås:

1 dl majonnäs  
½ dl gräddfil  
½ tsk vinäger  
½ tsk pressad citron  
½ tsk senap  
salt & peppar  
italiensk salladskrydda  
tabasco  
½ dl finhackad smörgåsgurka

### Röd sås:

1 dl Heinz chilisås  
¼ finhackad gul lök  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 msk vinäger  
1 msk olja  
½ tsk senap  
¼ tsk salt  
¼ tsk nymald peppar  
½ tsk worcestershiresås

### Currysås:

1 msk smör  
1 msk curry  
1 msk mjöl  
1 dl buljong  
1 dl gräddfil  
salt & peppar

Smält smöret och fräs curryn en kort stund.  
Blanda ner mjölet och fräs lite till.  
Vispa i buljongen och låt koka ca 3 min på svag värme under vispning.  
Bland i grädffilen och smaka av med salt och peppar och eventuellt mer curry.

### Pepparsås

### Bernaisesås

### Baguetter 2 st

3.5 dl vatten  
50 g jäst  
40 g smör  
2 tsk salt  
700 g vetemjöl

Smula ner jästen i en bunke och blanda upp med lite av vattnet.  
Smält smöret, blanda i resten av vattnet och värm till 37°.  
Häll vätskan och saltet i bunken.  
Blanda ner det mesta av mjölet och knåda till en smidig deg. Tillsätt eventuellt mer mjöl.  
Låt jäsa 30 min och knåda sedan degen smidig igen och forma den till 2 baguetter på ett bakplåtspapper. Snitta dem med en vass kniv, täck med en handduk och låt jäsa 20 minuter.  
Grädda i mitten av ugnen 10-12 min i 250°.