
Klassisk biff à la Rydberg

För 4 personer

500 g oxfile

6 potatisar

1 gul lök

2 msk hackad persilja

4 äggulor

worcestersås

riven pepparrot eller dijonsenap

smör, salt, peppar

1. Skala potatisen och skär i cm-stora tärningar. Skala och finhacka löken.
2. Stek potatisen långsamt i 2 msk smör i en stekpanna tills den blir mjuk inuti och lätt brynt utanpå. Strö persilja över. Lägg upp på ett fat och håll varmt. Fräs löken mjuk och glansig i 1 msk smör.
3. Skär köttet i cm-stora tärningar. Krydda med 1/2 tsk salt och 1 krm peppar. Stek hastigt i smör i en stekpanna tills tärningarna är brynta på utsidan och rosa inuti.
4. Lägg köttet och löken på fatet med potatisen.

Servera med äggulor, worcestersås och riven pepparrot eller dijonsenap.

Pepparotscreme

3 dl creme fraiche

5cm Pepparrot

Koka upp creme fraichen och låt den sjuda på medelvärme i ca 4 min.

Dra av plattan och Riv ner pepparroten.

Smaka av med slt.

Låt stå i några minuter . Sila sedan bort pepparroten och ställ cremen i kyl.

Sockerbakade tomater

30 st små tomater

Halvera tomaterna och lägg i ugnsfast form.

Ringla över olivolja och strö över salt och socker

Baka tomaterna i ugnen på 100gr i 1 timme