



LÖVBIFF

RECEPT

Lövbiff.

Per person:

200 gr oxinnanlår
50 gr persiljesmör
5 st stekta potatisar
1 knippe persilja

Så här gör du:

1. Stek lövbiffen i panna, 2-3 minuter på varje sida.
2. Värm den förstekta potatisen i ugn i 180 grader i 10 minuter.
3. Lägg på smöret och garnera med persilja.

Vinrekommendationer:

Mont-Redon Réserve Côtes du Rhône, artikelnummer 5461.
Mouton Cadet Vintage Edition, artikelnummer 70506.