



BIFF RYDBERG

RECEPT

Biff Rydberg med tillbehör.

Per person:

225 gr oxfilé
250 gr tärnad potatis
½ tärnad gul lök
2 msk senapsgrädde
Salt och peppar
1 knippe finhackad persilja
1 st äggula

Så här gör du:

1. Stek den tärnade potatisen och lägg in i ugnen på 180 grader i 10 minuter.
2. Koka den finhackade löken med smör och lite vatten på svag temperatur, krydda med salt och peppar.
3. Stek oxfilén i varm panna i olja, salt och peppar, tillsätt lite smör på slutet.

Tillbehör: Persilja, salt och peppar, tillhandhålls ej av Husmans Deli.

Vinrekommendationer:

Delas Crozes-Hermitage les Launes, artikelnummer 2800.
Mouton Cadet Vintage Edition, artikelnummer 70506.