

Elisas Sjömansbiff

Sjömansbiff

800 gram sjömansbiff, ytterlår i tunna skivor
3 stycken stora gula skivade lökar
100 gram smör
2 teskedar fransk senap
0.5 tesked grovmald vitpeppar
0.5-1 matsked mortlad torkad grönpeppar
2 kryddmått finmald kryddpeppar
3-4 stycken lagerblad
33 centiliter mariestads öl
2 deciliter coca cola
1 styck köttbuljongkapsel knorr
0.5-1 matsked ljus soja
1 matsked repad färsk timjan

Ugnspotatis

1 kilo potatis eller färdiga frysta klyftpotatisar
50 gram smör
eventuellt rapsolja om du gör egna klyftpotatisar
2-3 nypor salt
1 paket castello tryffelbrie