



Biff Rydberg med senapscreme

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**



En riktigt god och lyxig pytt i panna på stekt potatis, lätt karamelliserad lök och brynt oxfile. Perfekt om man får små snuttar kvar av oxfilén efter en härlig fredagsmiddag :)



INGREDIENSER

600 g oxfile
8-10 st potatisar
3 st gula lökar
2 dl creme fraiche
1 msk dijonsenap
2 msk riven pepparrot
1 kruka kruspersilja
4 st äggulor
1 nypa strösocker
salt
svartpeppar
smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader. Börja med att skala och skära potatisen i stora kuber, ca. 3*3*3 cm. Du behöver ca. 5-6 kuber per person. Lägg kuberna på en plåt med bakpapper i botten. Hyvla över rikligt med smör över potatisen och sätt in plåten i ugnen på 225 grader tills potatisen blivit gyllene och färdig. Ta ut och salta lätt precis innan servering.
- 2** Medan potatisen är i ugnen så skalar du löken och skivar den tunt. Bryn den i stekpannan med en stor klick smör, en nypa socker och lite salt tills den blivit karamelliserad.
- 3** Tärna oxfilén i lagom bitar och bryn upp dem hastigt i en riktigt het panna med en klick smör och smaka upp med salt och svartpeppar. Köttet behöver bara få färg precis runt om och får gärna vara riktigt rött i mitten.
- 4** Rör ihop creme fraiche, senap, pepparrot och lite salt.
- 5** Lägg upp alltsammans i fina högar på tallrikarna och garnera med strimlad kruspersilja. Servera med senapscremen och/eller en äggula.