KÖTT

Biffstek med smörslungad lök

Kock: **Per Morberg** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Det handlar om nyanser och åter nyanser i matlagning. Löken är en viktig faktor i den här rätten.

Det finns två skolor vad gäller tillagningen. Som bakåtsträvare borde jag förespråka att löken ska stekas helt mjuk så att den blir som en simmig röra, men just här tycker jag att den ska ha en viss spänst kvar. För den skull får den absolut inte vara krispig.

INGREDIENSER

4 skivor hängmörad biff (ca 180 g)
6 st gula lökar
100 g smör
1 msk råsocker
2 dl köttbuljong
1 nypa salt & peppar
0.5 dl persilja
Servering
1 burk saltgurka
600 g kokt potatis (mjölig)

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och skiva löken. Stek den på medelvärme i hälften av smöret och tillsätt sockret.
2. Häll över buljongen när löken är mjuk och har fått fin färg. Koka ihop till en mustig steksky. Smaka av med salt och peppar.
3. Banka ut biffarna med en köttklubba eller liknande till 1 cm tjocklek. Salta och peppra på båda sidor. Stek dem i resten av smöret på hög värme i en stekpanna, 2?3 minuter på varje sida, biffarna ska vara rosa inuti.
4. Häll skyn över biffarna, lägg på den stekta löken och strö över hackad persilja.
5. Servera gärna med saltgurka och kokt potatis, helst mjölig så att du kan mosa potatisen i den goda skyn.