



Morbergs plankstek med grillade tomater

Kock: **Per Morberg** Tid: **80 min** Portioner: **4**



Plankstek är en riktig restaurangklassiker med retrokänsla. Det ska vara duchessepotatis och kött av riktigt god kvalitet som serveras med fyllda tomater, baconlindade haricots verts och hemslagen bearnaisesås.

INGREDIENSER

800 g utskuren biff (4 biffar)
salt & nymalen peppar

Duchessepotatis

1 kg potatis, mjölig sort
3 äggulor
1 dl vispgrädde
3 msk rapsolja
3 msk smör
salt & nymalen peppar

Fyllda tomater



4 tomater
2 vitlöksklyftor, pressade
2 msk hackad persilja
2 msk ströbröd
2 msk olivolja

Garnering

4 skivor bacon
200 g haricots vertes

Bearnaisesås

500 g smör
4 schalottenlökar
1 kvist dragon eller dragon i vinäger (finns på burk)
8 vitpepparkorn
0.5 dl rödvinsvinäger
1 dl vatten
6 äggulor
lite hackad persilja
lite hackad dragon
salt och nymalen peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och koka potatisen.
- 2** Torka av biffarna så att de är torra. Salta och peppra på båda sidor. Banka lätt på varje biff så att de blir jämntjocka. Skär bort eventuella senor.
- 3** Hetta upp en grillpanna eller stekpanna och stek biffarna i 1-3 minuter på varje sida. Köttet ska helst vara lite rött i mitten.
- 4** Sätt ugnen på grillvärme. Lägg in en planka för att "bränna av" den innan du lägger på alla godsaker. Låt plankan svalna.
- 5** Skär under tiden bort toppen på tomaterna och gröp ur dem med en sked. Blanda alla ingredienser till fyllningen i en bunke och smaka av med salt och peppar. Fyll tomaterna med smeten.
- 6** Linda baconskivorna runt några knippen haricots verts.
- 7** Pressa potatisen i en potatispress ner i en bunke. Häll i äggulorna, grädden och oljan. Lägg ner smöret och rör om. Smaka av med salt och peppar.

8

Lägg moset i en spritspåse och spritsa en sarg runt plankan. Lägg på köttet, tomaterna och de baconlindade bönorna.

9

Sätt tillbaka plankan i ugnen och grilla tills duchessepotatisen har fått en gyllengul färg. Servera med bearnaisesåsen.

10

Bearnaisesås: Skira smöret på svag värme i en kastrull. Ta av kastrullen från plattan men håll smöret varmt. Finhacka schalottenlök och lägg hacket i en kastrull tillsammans med 1 kvist dragon (eller dragon i vinäger på burk), vitpepparkorn, vinäger och vatten. Låt koka ihop tills ungefär hälften återstår. Sila ner lökskyn i en ny kastrull och ställ den i ett vattenbad med hett vatten. Rör ner äggulor och vispa tills såsen tjocknar. Ta bort kastrullen från vattenbadet och häll långsamt ner det smälta smöret i en fin stråle under ständig vispning. Strö i lite hackad persilja och dragon. Salta och peppra.