



Recept!

reso.nu

Biff å Bea

Ut med grillen i vårsolen och grilla biff med Bearnaise sås

Ingredienser för 4 pers

200g	Smör
2 dl	Vitvinsvinäger
2 dl	vatten
10 st	Krossade vitpepparkorn
	Dragonstjälkar
2 st	Finhackad schalottenlök
3 st	Äggulor
1 msk	Finhackad dragon
	Tabasco

Så här gör du:

*Smält smöret på låg värme och så att det blir en bottensats och klart smör överst.
Koka ihop vinäger, vatten, peppar, dragonstjälkar och lök så att 1/2 dl återstår.
Sila vätskan i en bunke/kastrull och tillsätt äggulorna. Vispa i ett vattenbad tills såsen tjocknar till en slät krämig konsistens (ej ägggröra). Ta bort från värmen och vispa ner det klara smöret i en finstråle under tokvispning. Se till att inte bottensatsen kommer med.
Smaksätt med dragon, tabasco, salt och lite vitpeppar.
Obs! får bara hållas varm på svag värme.*

Ingredienser för 4 pers

750 g	4 skivor Biff
16 st	Skivade skinnpotatis
	Olja till stekning
	Havssalt
2-3 st	Skivade kvist tomater
1-2 st	Skivad rödlök
	Olivolja
	Vinäger
	Salt och peppar.

Så här gör du:

Råstek potatisen i oljan tills du har en gyllenbrunfärg, salta.

Pensla biffen med olja och grilla till önskad stekgrad. Innertemp Blodig 56°, 60° medium och 65° välstekt. Krydda med salt och peppar

Gör en tomat och löksallad.