

BIFF RYDBERG

4 portioner

Biff Rydberg

1 kg potatis
smör och olja till stekning
salt, peppar
800 g oxfilé
3 gula lökar
4 äggulor

Senapskräm

1 dl vispgrädde
3 tsk fransk senap
1 knippe storbladig
persilja till garnering

Skala och tärna potatisen och skölj i kallt vatten så att all stärkelse försvinner. Stek potatisen i smör och olja så att den blir fint brun. Salta och peppra.

Tärna oxfilén i något större kuber än potatisen (ca 1 1/2 cm). Hetta upp en stekpanna, lägg i smör och bryn köttet snabbt. Det får inte koka! Salta och peppra.

Skala och finhacka löken och fräs den gyllenbrun.

Gör senapskräm. Smaka av med salt och peppar.

Lägg upp kött, potatis, och lök i små fina högar på 4 tallrikar. Toppa med en äggula på vardera. Servera med senapskrämen till (gärna i små skålar). Dekorera med storbladig persilja

