

Oppskrift

# Marmorert ytrefilet av storfe servert med Ægirmarinert svinekjake og vårløk



Gni inn kjøttet med salt og pepper. Legg biffene i en varm panne med litt nøytral olje. Brun biffen på begge sider til du får en gyllen farge, før du skrur ned varmen og ettersteker til den er ferdig.

## 2

Varm svinekjaken i litt av kraften fra posen, til den er gjennomvarm. Ta ut kjaken og reduser kraften til en demiglace. Riv opp kjaken med en gaffel.

## 3

Varm en tørr grillpanne godt og legg vårløken i. Stek den til den får grillstriper, snu og få det samme på den andre siden.

## 4

Anrett ytrefiletten på en tallerken med svinenakken på toppen. Hell over demiglacen og server vårløken ved siden av.

**Produkter i denne oppskriften**

Storfe Ytrefilet Marmorert Fr Pk



Svinekjaker Kokt Mar i Ægir Øl Pk



## Ingredienser

Gilde Marmorert Ytrefilet av storfe

250 g

Olje til steking

Gilde Ægirmarinerte svinekjaker

Vårløk

2 stk