

Oppskrift

## Biffsnadder av mørbrad med bearnaisesaus



1

Lag bearnaise ved å smelte smør på svak varme. Sett til side i ca. 10 minutter eller til melkepartiklene har sunket til bunns. Hell så av det klarnede smøret.

## 2

Finhakk sjalottløk og estragon. Kok opp med laurbærblad, eddik, hvitvin og pepper i en liten gryte. Reduser til det er litt under halvparten av væsken igjen, ca. 8 minutter. Sil over i en glass- eller metallbolle.

## 3

Sett bollen med reduksjonen over vannbad (over en gryte med kokende vann. Bunnen av bollen skal ikke berøre vannet.). Ha i eggeplommene og pisk til en luftig eggedosis. Visp til blandingen begynner å tykne.

## 4

Spe gradvis med klarnet smør i en tynn stråle mens det piskes konstant, som når du lager majones. Visp over varmen til alt smøret er i og du har en tykk saus. Ta av varmen og smak til med sitron, salt og pepper. Hold varm, men ikke la koke.

## 5

Del mørbrad i strimler, sopp og løk i båter og paprika i biter. Varm en panne med olje og brun kjøttet raskt, ca. 2 minutter. Legg til side. Stek løk og sopp i samme panne. Tilsett eventuelt litt mer olje.

## 6

Stek til det begynner å få farge. Ha i paprika og stek noen minutter til. Vend inn kjøttet og stek 1-2 minutter. Smak til med salt og pepper. Server biffsnadder med bearnaisesaus og gjerne pommes frites eller søtpotetfries.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Mørbrad u/Ben Modnet Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Storfe Mørbrad	600 g
Olje	2 ss
Sjampinjong	250 g
Sjalottløk	5 stk

## Bearnaisesaus

Paprika 1 stk

Salt og pepper

## Bearnaisesaus

Smør 250 g

Sjalottløk 2 stk

Estragonstilker 3 stk

Laurbærblad 1 stk

Hvitvinseddik 0,5 dl

Hvitvin 1 dl

Hele pepperkorn 3 stk

Eggeplomme 3 stk

Sitronsaft 1 ss

Salt og pepper