

Oppskrift

## Pepperbiff av kalv med bakt potet og peppersaus



1

Vask potetene godt. Legg grovsaltet utover i en ildfast form og legg potetene over.  
Bak på 225 °C i 1 ½ time.

2

Temperer biffene før steking. Ha peppermiksen og salt på en tallerken og trykk krydderet rundt kantene på biffen.

3

Bruk sterk varme og la smøret bli nøttebrunt før du legger i biffene. Legg ikke for mange biffer i pannen om gangen. Når kjøttsaften begynner å piple opp på overflaten av kjøttet, er det på tide å snu biffene. Stek biffene ca. 3 min på hver side. La de hvile en kort stund før servering.

4

## Saus

Knus pepper i en morter. Skjær løk og paprika i små terninger, fres disse i smøret og ha på pepper. Strø over mel, og rør rundt og spe med kraft/buljong mens du rører godt. Kok sausen i 20 min. Sil den og ha i fløte til slutt.

5

Server med aspargesbønner og ovnsbakte cherrytomater.

## Produkter i denne oppskriften

Kalv Flatbiff



Kalv Flatbiff Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Ekstra Kalv Flatbiff

800 g

Smør til steking

Salt

## Saus

|             |       |
|-------------|-------|
| Peppermix   |       |
| Bakepoteter | 4 stk |
| Havsalt     | 2 dl  |

## Saus

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Smør               | 3 ss  |
| Løk                | 1 stk |
| Paprika            | 1 stk |
| Pepperkorn, grønne | 1 ts  |
| Rosépepper         | 1 ts  |
| Hvetemel           | 3 ss  |
| Oksekraft          | 3 dl  |
| Matfløte           | 1 dl  |