

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 pipe 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 Fryst



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