

Oppskrift

# Pannestekt slakterbiff med ovnsbakte poteter og grønnsaker



Slakterbiffen er en skjult skatt med deilig og intens kjøttsmak. Stek kjøttet til det har en kjernetemperatur på 48 – 50 °C, og server med ovnsbakte poteter og grønnsaker.

# 1

Krydre slakterbiffen med pepper og timian. Brun godt på begge sider i en panne med smør. Legg kjøttet til siden for å hvile. Rens løk og gulrot, del i biter og fres i stekepannen til blanke og møre. Tilsett halverte tomater og la surre 3-4 minutter. Smak til med salt og pepper. Legg slaktebiffen tilbake i pannen og la surre i 10-15 minutter. Løft ut biffen og la hvile, strø over salt. Skjær slaktebiffen i skiver på ½ cm ved servering og servér med grønnsaker og ovnsbakte poteter.

# 2

Vask og skrubbe potetene, og del dem i båter. Legg potetene i en ildfast form, ha over salt, pepper og olje. Stek potetene ved 180 °C i ca. 40 minutter eller til møre og gylne.

# 3

Servér gjerne med en demiglase til.

**Produkter i denne oppskriften**

## Storfe Slakterbiff Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Storfe slakterbiff	1 kg
Meierismør	50 g
Salt	1 ts
Grovmalt pepper	1 ts
Timian	1 ts
Sjalottløk	12 stk
Gulrot	3 stk
Cherrytomater	12 stk
<b>Ovnsbakte poteter</b>	
Poteter	600 g
Maldonsalt	2 ts
Grovkvernet pepper	2 ts
Raps- eller solsikkeolje	2 ss