



## Middag

# Biff Rydberg

Biff Rydberg är en riktig klassiker och riktigt, riktigt gott. Oxfilé, potatis, lök, ja allt man behöver för en komplett rätt. Till detta har du en senapskräm, bara helt fantastiskt. Mums!

4 portioner

Tillagningstid ca 1 timme

### Ingredienser

- 500 g oxfilé, från övre delen av filén
- 2 msk smör
- salt och malen vitpeppar
- malen svartpeppar
- 4 stora potatisar
- 2 tsk rapsolja
- 1 stor gul lök

### Senapskräm

- 1 ½ dl vispgrädd
- 2 tsk svensk senap

### Till servering

- 4 ägg
- finklippt persilja

- Du behöver också:
- 8 små skålar till äggula och senapskräm



### Gör så här

1. Tärna potatisen och skölj i kallt vatten för att bli av med stärkelsen. Häll av vattnet och bryn i smör. Sänk värmen och stek potatisen färdig i olja medelhög värme. Potatisen skall bli gyllenbrun och vara mjuk i mitten.
2. Senapskräm: Vispa grädden till fast skum och rör ner senapen. Lägg upp krämen i 4 små serveringsskålar.
3. Äggulor: Knäck äggen försiktigt och håll äggen genom handen, ett i taget, så att vitan rinner ut mellan fingrarna, och gulan bevaras hel och fin. Lägg över i skålar, täck med plastfolie och ställ i kyl till servering.
4. Bryn löken i smör i het panna. Sänk värmen och låt löken steka mjuk och gyllenbrun. Blanda lök och potatis och håll varmt.
5. Hetta upp en panna ordentligt och bryn köttbitarna i smör i omgångar i het panna. Krydda med salt och peppar. Sänk värmen och stek köttet någon minut. Det ska vara lätt rosa i mitten.
6. Lägg upp köttet på den ena halvan av tallriken och potatisen på den andra. Ställ äggulan i sin skål i mitten, skålen med senapskrämen intill, och strö över persiljan.
7. Tips: Spara äggvitorna till maräng.