

# Biff Rydberg



## 4 personer:

- 800 g oxfilé
- 10 potatisar
- 1-2 gul lök
- 4 ägg (gulor)
- 4 msk rapsolja
- 4 msk smör
- 1 knippe persilja
- 1 bit riven pepparrot
- salt och svartpeppar från kvarn

## Senapscrème:

- 2 dl crème fraîche
- 1 msk dijonsenap
- 2 msk grov dijonsenap (med hela frön)
- 2 msk sötstark senap (typ Johnny's)

## Gör så här:

- 1 Blanda ingredienserna till senapscrèmen och ställ i kyl.
- 2 Skala och riv pepparrot och ställ i kyl.
- 3 Skala och tärna i grova kuber 1-1 ½ cm. Lägg gärna i kallt vatten för att skölja bort stärkelse. Låt rinna av ordentligt.
- 4 Råstek potatisen i rikligt med olja och smör på medelvärme, ca 30 minuter. Rör om med jämna mellanrum så potatisen får fin gyllenbrun färg på alla sidor. Håll därefter varm i ugnen.
- 5 Hacka löken och stek tills den fått fin färg. Håll varmt.
- 6 Tärna köttet i ca 3 centimeter stora kuber.
- 7 Hetta upp en stor panna och stek köttet hastigt, 2 minuter, på hög värme i olja och smör. Salta och peppra.
- 8 Lägg upp på tallrik, serveringsfat eller i panna. Gärna köttet, potatisen och löken var sak för sig. Strö hackad persilja över anrättningen. Servera med senapscrèmen och riven pepparrot.