



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biff-salat med krydderstekte poteter, tomat og asparges servert med frisk urtedressing

Krydderstekte poteter

350 g poteter
½-1 pakke persillade

Biff

300 g mørbrad
🏠 1 ss smør

Salat

½ bunt estragon
½ bunt bladpersille
100 g asparges
1 stk tomat
½ stk sitron

Urtdressing

½ bunt estragon
½ bunt bladpersille
1 pakke hvitløksdressing
½ stk sitron

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Krydderstekte poteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i munnstore biter. Fordel potetbitene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de har fått en gyllen skorpe. Krydre de ferdigsteekte potetene med persilladen.
- 3 **Biff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på begge sider, til det har fått en stekeskorpe. La kjøttet hvile i 5 minutter, og skjær det i skiver før servering. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske.
- 4 **Salat:** Skyll estragonen og persillen. Plukk av bladene på halvparten av urtebuntene og legg dem i en bolle. Skyll aspargesene, tomaten og sitronen. Kutt tomaten i båter og legg dem i bollen med urtene. Knekk av og fjern den grove enden på aspargesene, og del toppene i to på langs.
- 5 **Salat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek aspargesen i 2 minutter. Finriv litt av skallet (kun det gule) fra sitronen over aspargesen i pannen, og krydre med litt salt og pepper. Ha det over i bollen med urtene og tomaten, og smak til med saft fra halve sitronen.
- 6 **Urtdressing:** Finhakk resten av estragon- og persillebladene, og ha det i en skål sammen med hvitløksdressing. Smak til med saften fra resten av sitronen, litt salt og pepper.