



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Sjömansbiff på kalkon - Ölbrässerad kalkonstek med lagerblad, timjan och saltgurka

Sjömansbiff

Potatis 450 g
Gul lök 1 st
Kalkonlårstek 300 g
Lagerblad 2 st
Torkad timjan 1 ts
Alkoholfri öl 20 cl
🏠 Smör 1 msk
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Köttbuljong 1 tärning
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Saltgurka 1 förp
Kruspersilja 20 g

1. Skala och skiva potatisen i tunna skivor, ca 5 mm. Skiva löken tunt. Skär kalkonlårsteken i tunna skivor.
2. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek kalkonskivorna så att de får fin stekyta, ca 2 min per sida. Krydda med salt och svartpeppar. Lägg över köttet på ett fat.
3. Ta fram en stekgryta och varva potatis, lök och stekt kalkonlårstek i grytan. Krydda mellan varven med salt, peppar och torkad timjan. Häll på öl, vatten och smulad köttbuljong. Tillsätt lagerblad. Låt puttra under lock ca 20 min eller tills potatisen känns klar.
4. Kvarta saltgurkan på längden och grovhacka persilja. Toppa sjömansbiff med persilja och servera med saltgurka.