



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Biff Greta på fläskytterfilé med lökcrème och äppelsallad

Ugnsrostad potatis

Potatis 450 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Lökcrème

Bananschalottenlök 1 st

Vispgrädd ½ dl

🏠 Smör

🏠 Salt 1 krm

Äppelsallad

Rött äpple 1 st

Mixsallad 65 g

🏠 Vitvinsvinäger 1 ½ tsk

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Flytande honung 1 tsk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Senapsblandning

Bananschalottenlök 1 st

Torkad dragon 1 tsk

Dijonsenap 2 tsk

🏠 Äggula 1 st

Biff Greta

Fläskytterfilé 300 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Ugnsrostad potatis:** Tärna potatis (ca 1x1 cm). Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta allt i den övre delen av ugnen 20-25 min.

3. **Lökcrème:** Skiva bananschalottenlök. Fräs löken i en stekpanna med lite smör tills den är mjuk. Lägg över i en mixerbunke. Tillsätt vispgrädd och salt. Mixa till en slät röra med stavmixer.

4. **Äppelsallad:** Blanda vitvinsvinäger, olivolja, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en salladsskål. Fintärna äpple och blanda ner i skålen tillsammans med mixsallad.

5. **Senapsblandning:** Finhacka bananschalottenlök. Lägg i en rymlig skål och blanda med torkad dragon, dijonsenap och äggula.

6. **Biff Greta:** Tärna fläskytterfilé (ca 3x3 cm). Stek köttet i en stekpanna med lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Låt steka 3-4 min, tills köttet är helt genomstekt (inntertemp 72°C). Blanda ner köttet i senapsblandningen.

7. Servera Biff Greta med rostad potatis, lökcrème och äppelsallad.