



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Oksebiff med variasjon på gulrot, bacon- og rosenkålstektstekt gnocchi servert med trøffelsaus

## Variasjon på gulrot

400 g gulrøtter

🏠 2 ss vann

🏠 1 ss hvitvinseddik

🏠 1 ts sukker

🏠 25 g smør

## Bacon- og rosenkålstekt gnocchi

300 g gnocchi

200 g rosenkål

1 stk sjalottløk

75 g baconterninger

## Trøffelsaus

1 pakke rødvinssaus

½ pakke trøffelolje

## Oksebiff

300 g mørbrad

🏠 1 ts smør

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

- Variasjon på gulrot:** Skrell gulrøttene. Lag omtrent 6 gulrotbånd med en potetskreller eller ostehøvel, og kutt resten av gulrøttene i biter. Kok gulrotbitene myke i en kjele med lettsaltet vann. Ha 2 ss vann, 1 ss eddik og 1 ts sukker i en bolle og pisk til sukkeret er løst opp. Vend gulrotbåndene i laken, og la de marinere frem til servering.
- Bacon- og rosenkålstekt gnocchi:** Kok gnocchien som anvist på pakken. Rens og del rosenkålen i fire. Skrell og kutt sjalottløken i skiver.
- Trøffelsaus:** Ha rødvinssausen i en liten kjele og varm opp på middels høy varme. Smak til med trøffeloljen. Hold sausen varm frem til servering.
- Oksebiff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ts smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutt på begge sider, til det har fått en stekeskorpe. La kjøttet hvile i 5 minutter før servering. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske.
- Variasjon på gulrot, fortsettelse:** Ha de kokte gulrøttene i en sikt. Smelt 25 g smør i kjelen du brukte til gulrøttene under omrøring, til smøret er gyllent og lukter av nøtter. Ha gulrøttene tilbake i kjelen med det brunede smøret, kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn krem. Smak til med litt salt og pepper.
- Bacon- og rosenkålstekt gnocchi, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 4 til høy varme og ha i litt olje. Stek baconet i 3-4 minutter, eller til det er gyllent. Sil vannet fra den ferdigkokte gnocchien og ha den og rosenkålen i stekepannen med baconet. Stek videre i omtrent 3 minutter. Vend til slutt inn løkskivene, og krydre med salt og pepper.
- Server oksebiffene med den bacon- og rosenkålstekte gnocchien, trøffelsausen og gulrotkremen. Lag små snurrer av de marinerte gulrotbåndene og pynt retten med dem rett før servering.