



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biff med stekte poteter, bakt løk og brokkoli, servert med béarnaisesaus

Stekte poteter

350 g poteter

Bakt løk og brokkoli

1 stk rødløk

1 stk brokkoli

Biff

300 g culotte sous vide

🏠 1 ss smør

Béarnaisesaus

½-1 pakke bearnéssaus

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Stekte poteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i båter. Fordel potetbåtene utover den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne og møre.
- 3 **Bakt løk og brokkoli:** Skrell og kutt rødløken i båter. Rens brokkolien, og del den i store buketter. Skrell og kutt stilken i tykke skiver. Fordel grønnsakene utover den andre siden av stekebrettet, sammen med potetene, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene sammen med potetene når det gjenstår omtrent 15 minutter av potetenes steketid. Grønnsakene skal ha en gyllen skorpe.
- 4 **Biff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Brun kjøttet rundt om, på alle sider. Legg kjøttet og smøret over i en ildfast form, og stek det under grønnsakene i ovnen, i omtrent 5 minutter. La kjøttet hvile i 2 minutter, og skjær det i skiver før servering.
- 5 **Béarnaisesaus:** Ha sausen over i en kjele, og varm den forsiktig opp på middels varme, under omrøring.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Smak gjerne béarnaisesausen til med 1 ss eddik og litt salt og pepper.