



Recept

Grillad björnbiff på potatisbädd

4 port.

4 utskurna biffar á 150g av biffrad eller innanlår

8 potatisar

1 liten purjolök

200g blandad färsk svamp

100g kokt skinka

10 oliver

4 soltorkade tomater i olja

smör

1 msk kapris

1 msk färska hackade kryddörter

50g västerbottenost

- Sätt ugnen på 150oC.
- Salta och peppra biffarna. Grilla dem i en grillpanna och stek dem klara i ugnen, ca. 8 minuter (de skall vara genomstekta).
- Skala och fintärna potatisen, blanchera dem snabbt, dvs lägg ner dem i kokande vatten några minuter och spola av dem i kallt vatten. Låt dem rinna av väl.
- Skölj och skiva purjolöken, putsa svampen, tärna skinkan, klyfta oliverna och hacka tomaterna.
- Fräs potatis och lök i smör tills potatisen börjar bli mjuk, tillsätt svamp och skinka och låt det fräsa några minuter.
- Rör ner oliver, tomater, kapris och örter.
- Lägg upp potatisen på varme tallrikar, lägg på biffen och hyvla över lite ost ovanpå.
- Sätt in tallrikarna under grillen i ugnen och gratinera snabbt.