



Recept

Biff Rydeberg på Rådjurs innanlår

FÖR 4 PERSONER

500 g rådjursinnanlår

8 potatisar

1 msk hackad persilja

4 äggulor

4 gula lökar

3 msk smör

salt, peppar

ev färsk pepparot

TILLAGNING:

1. Putsa köttet fritt från ev. hinner och fett. Torka det och skär köttet i små tärningar.
2. Skala och skär potatisen i lika små tärningar. Skala och hacka löken fint.
3. Stek löken mjuk i lite smör på svag värme. Salta försiktigt.
4. Stek potatisen i omgångar i smör så att den blir ordentligt brynt och genomstekt. Salta lätt. Blanda med löken. Varmhåll.
5. Stek köttet i omgångar. Salta och pappra.
6. Garnera med persilja. Strimla ev. lite färsk pepparot över. Krön anrättningen med en äggula i mitten.