

## Biff Rydberg

Ett recept från Allt om mat  
Ingredienser 4 person(er) Tillagning

700 g oxfile  
10 st potatisar  
2st gula lökar  
4st äggulor  
2 tsk senap  
1,5 dl vispgrädde  
1 tsk sockerärtor  
2dl lättöl  
1 knippe  
salt och peppar  
smör



Skär upp potatisen i tärningar och lägg dem i kallt vatten.  
Finhacka lök och persilja.  
Vispa grädden, lägg över den i en liten skål och tillsätt senap.  
Skär köttet i kuber, lägg upp på en tallrik, salta och peppra.  
Skölj potatisen, hetta upp en stekpanna med smör.  
Stek potatisen gyllenbrun.  
Stek löken i smör, på svag värme i en separat stekpanna.  
Häll iö1, salt, peppar & socker.  
Då löken fått lite färg, lyft ur den, klicka i lite mer smör och lägg i köttet.  
Bryn köttet 4-5 minuter på medelhög värme.  
På en tallrik; lägg köttet, löken och potatisen för sig.  
Garnera med färsk persilja och äggulan i litet glas eller äggkopp.  
Servera med senapsgrädden.