

Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Biff Rydberg med svartpeppardijonnaise



Biff Rydberg med svartpeppardijonnaise

[Gilla 0](#)[Dela](#)

En kraftfull Biff Rydberg full med smak. Istället för senapsgrädden kör jag alltid en smakrik dijonnaise med svartpeppar som blandar sig fint med potatisen, löken och köttet när man håller på den. En av de absolut godaste rätterna som finns i min bok.

Så här gör du:

1. Blanda äggula, dijonsenap, svartpeppar, en nypa salt. Tillsätt oljan i en tunn stråle och vispa allt vad du kan tills oljan gått ihop med resterande ingredienser och bildat en krämig konsistens. Tillsätt rikligt med svartpeppar och rör runt.
2. Tärna potatis i valfri storlek och stek i panna i mycket smör tills gyllene. Lägg i ugnform och håll värme i ugnen på 50 grader.
3. Hacka lök och svetta i panna med mycket smör. Jag gillar att hålla löken mjukstekt men utan att få för mycket färg. Lägg bredvid potatisen i ugnform och varmhåll i ugn.
4. Riv pepparroten och hacka persiljan

Stek eller grilla tärnad oxfileé på hög temperatur tills de fått en fin färg. Ett tips är att inte skära oxfileén för smått utan hålla det i lite större bitar. På detta sätt är det lättare att få en innetemperatur som inte är överstekt, om det nu inte är det man vill ha.

[Klicka här för receptet som pdf för utskrift >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - [Vina Bujanda >>](#)

Receptet är för två personer.

300-400 gr oxfileé

4-6 st potatis av fast sort

3 st gula lökar

2 äggulor

2 msk dijonsenap

3 msk neutral olja (typ raps eller solros, ej kallpressad)

Färskrivna pepparrot efter eget tycke

1 kruk persilja

Svartpeppar

Smör att steka i



Bli medlem nu!

[Nästa steg >>](#)