

# Sjömansbiff i ugn



## Ingredienser

- 600 g lövbiff, strimlat
- 600 g potatis
- 3 små gula lökar
- 1 klick smör
- Flingsalt
- Vitpeppar
- Timjan
- 50 cl mörkt öl, tex. Goblins
- 1,5 msk oxford
- 3 dl vatten
- 1 lagerblad



vintips

**LYNX Cabernet  
Sauvignon  
139 kr**

**KÖP 139 KR**

## Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 150 grader. Skala och skiva potatisen tunt, tex. 3.0 på mandolin och gör detsamma med löken. Bryn lök i smör och varva sedan potatis, kött och lök i en gjutjärns gryta med lock. Krydda mellan varven med lite flingsalt, vitpeppar och timjan. Häll till sist över öl, vatten och oxford. Lägg i lagerblad, sätt på locket och tillaga i 2 h.