

HÄR FINNS VI

KÖTTSKOLA

VART KÖTT

OM OSS

KONTAKT

Oxfile
InnanlårRostas
RyggbiffRostbiff
FransyskaEntrecôte
Flankstek

Fyll lövbiffen med något riktigt gott!

Allt är färdigt på 20 minuter. Enklare blir det knappast! Inte godare heller! Så tacka den kände stockholmskocken Nils Emil för receptet. Känner du för fisk? Han har en oändlig mängd recept på strömming i alla dess former. Det bär oss köttälskare emot, men prova dem också som omväxling.

Ingredienser (4 pers):

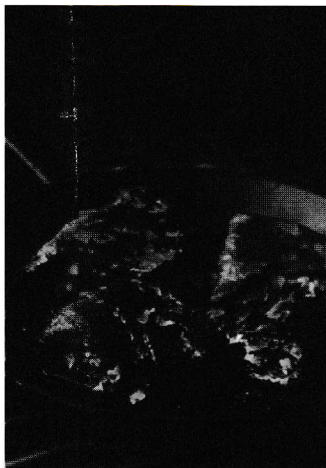
4 st stora lövbiffar eller 8 lite mindre, ca 500 g
smör till stekning
salt
peppar

Till fyllningen:

50 g rökt skinka, i pyttesmå tärningar
50 g champinjoner, finhackade
1 st liten gul lök, finhackad
2 msk riven pepparrot
2 msk hackad persilja
1 st äggula
salt
smör

Gör så här:

1. Skala och hacka löken. Finhacka champinjonerna och tärna skinkan i små bitar.
2. Fräs allt i smör ett par minuter. Lägg i skinkan sist, rör om och tag från värmen.
3. Rör ner pepparrot, persilja och äggula. Smaka av med salt.
4. Fördela fyllningen på ena halvan av biffen och vik över den andra halvan. Är de små så lägger du bara köttbitarna dubbla.
5. Stek biffarna på stark värme knappt en minut på varje sida. Salta och peppra.
6. Servera med potatispuré och sallad.



ALLA RECEPT

Olsson's
utvalda

FRÅN EN GÅRD NÄRA DIG

Vad ska du bjuda på i kväll?

BLÅDDRA BLAND ALLA VÅRA
RECEPT »

På var mans bord. Inte bara finkrogen!

NU FINNS OLSSON'S I BUTIK »

Ja, man ska salta innan man steker

OLSSON'S KÖTTSKOLA »

Vill du veta det senaste om kött?

MER OM VÅRT
NYHETSBREV »

Din e-postadress

OK