



KÖTT

Elisas Sjömansbiff

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **120 min** Portioner: **4-5**

Sjömansbiff eller Biff a la Nelson, biff med lök i en gryta, men här på ett lite annat vis.



En sjömansbiff med lite extra goda smaker vill jag kanske kalla den och här har jag valt att separera potatisen från grytan och göra den i ugnen som klyftpotatisar med tryffelbrie.

INGREDIENSER

Sjömansbiff

- 800 gram sjömansbiff, ytterlår i tunna skivor
- 3 stycken stora gula skivade lökar
- 100 gram smör
- 2 teskedar fransk senap
- 0.5 tesked grovmald vitpeppar
- 0.5-1 matsked mortlad torkad grönpeppar
- 2 kryddmått finmald kryddpeppar
- 3-4 stycken lagerblad
- 33 centiliter mariestads öl
- 2 deciliter coca cola



1 styck köttbuljongkapsel knorr
0.5-1 matsked ljus soja
1 matsked repad färsk timjan

Ugnspotatis

1 kilo potatis eller färdiga frysta klyftpotatisar
50 gram smör
eventuellt rapsolja om du gör egna klyftpotatisar
2-3 nypor salt
1 paket castello tryffelbrie

GÖR SÅ HÄR

- 1** Stek den skivade löken i 50 gram smör tills den är mjuk. Banka ut köttskivorna på båda sidor med en kött hammare. Skär köttskivorna i två delar. Fräs 50 gram smör i en gryta och tillsätt alla pepparsorterna, salt och bryn köttskivorna på om på ganska hög värme tills de blir lätt brynta. När de sista skivorna är stekta, så lägger du ner de redan stekta, hälften av löken, häller i ölen och coca colan, senap, buljong, timjan, lagerblad och soja. Låt det hela koka upp för att sedan sänka värmen till något under medelvärme och låt koka tills köttet är mört, vilket kan ta 90 till 120 minuter. När det är cirka 10 minuter kvar av koktiden, så tillsätter du den resterande stekta löken. Mängden soja är lite beroende på hur saltan är på den soja du använder, så börja med den lägre angivelsen och öka efter smakning.
- 2** Klyftpotatisar Om du använder färdigköpt klyftpotatis så är det bara att skrida till verket och på med smör och salt och in i ugnen och laga enligt påsens föreskrift. Om du väljer att göra egen klyftpotatis, så sköljer alternativt skalar du potatisen, klyftar och tillagar med smör salt och lite olja på cirka 225 grader i cirka 30 minuter. Oavsett klyftpotatisar, så klickar du på tryffelbrien när det är cirka 10 minuter kvar av tillagningen.