KÖTT

Krämig lövbiffsgryta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Gör såsen först. Stek sedan lövbiffen snabbt och lägg i såsen för att lövbiffen inte ska bli torr. Rätten är hur god som helst att även värma dagen efter.

INGREDIENSER

Såsen:
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
1 röd spetspaprika
3 dl grädde
2 dl creme fraiche
1/2 boursin black pepper färskost
1 1/2 msk oxfond
1 msk kinesisk soja
1/2 msk dijonsenap
dra några rejäla drag med grönpepparkvarnen

Lövbiffen
500 gr lövbiff

smör att steka i

GÖR SÅ HÄR

1. Fräs finhackad lök och paprika i smör. Tillsätt riven vitlöksklyfta. Fräs en liten stund.
2. Häll i grädde, ost, creme fraiche, fond, senap och soja. Rör om och låt puttra en stund. Tillsätt grönpeppar. Låt såsen puttra ca 10 minuter.
3. Strimla lövbiffen, stek i smör, salta och peppra. Tillsätt köttet i såsen. Servera med ris och sallad.