



Krämig lövbiffsgryta

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



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 grönppepparkvarnen

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 grönppeppar. Låt såsen puttra ca 10 minuter.
- 3** Strimla lövbiffen, stek i smör, salta och peppra. Tillsätt köttet i såsen. Servera med ris och sallad.