KÖTT

Sjömansbiff

Kock: **Per Morberg** Tid: **140 min** Portioner: **2**

Sjömansbiff låter som typiskt grabbkäk men är i själva verket en finstämd rätt med väl avvägda smaker. Tänk på att använda en snäll öl som inte har för stor och dominerande beska.

140

Dryckestips:
LJUS LAGERDet enklaste är förstås att dricka samma öl som du använt i grytan, det vill säga en ljus lager. Sofiero Guld har måttlig beska och passar perfekt i både grytan och glaset.
IPAHär kan du också välja en India pale ale (IPA) från Skottland som heter Twisted Thistle IPA, en smakrik ale med viss sötma.
KLOSTERÖLWisby Klosteröl har en måttlig beska, så den passar till vilken svensk husmanskosträtt som helst. Rekommenderas.

INGREDIENSER

500 g utskuren biff av nöt, 6-8 skivor innanlår eller fransyska
800 g potatis
2-4 st lökar
2 msk smör

salt, vitpeppar och kryddpeppar
33 cl ljus lager
5 dl köttbuljong
2 st lagerblad
hackad persilja till garnering

Servering

saltgurka

GÖR SÅ HÄR

1. Putsa köttskivorna och bulta dem lätt med handen.
2. Skala potatisen och löken. Skär potatisen i tjocka skivor och löken i tunna skivor.
3. Bryn löken i lite av smöret i en stekpanna. Ta upp den och bryn sedan köttskivorna på båda sidor. Krydda med salt och peppar. Ta upp köttet.
4. Häll öl och buljong i stekpannan. Koka upp och vispa ur pannan, sila skyn.
5. Varva kött, potatis och lök i en stekgryta. Underst och överst ska det vara potatis. Häll på vätskan, tillsätt lagerbladen och lägg på lock. Låt koka på svag värme i 40?60 minuter tills köttet är riktigt mört.
6. Garnera med persilja och servera med saltgurka.