

Oppskrift

Slakterbiff med sellerichips, sopp og syltede grønnsaker



1

Lag syltelake ved å gi ingrediensen et oppkok og legg i rød løk i skiver og stangselleri kuttet i biter. La det stå i en time og trekke.

2

Skjær sellerirot i tynne skiver med knis eller på mandolin, og fritter de raskt i olje i pannen før de renner av seg på et bakepapir og saltes lett. Rør sammen ingrediensene til dippen.

3

Stek slakterbiffen kjapt i panne på sterk varme, til den er rå-medium stekt. La den hvile noen minutter mens du steker soppen. Skjær kjøttet i biter og server straks.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Slakterbiff Fr Pk



Ingredienser

Gilde Storfe Slakterbiff	600 g
Sjampinjong	150 g
Sellerirot	200 g

Syltelake

Eddik 7% 0,5 dl

Sukker 1 dl

Vann 1,5 dl

Rødløk 100 g

Stangselleri 150 g

Rømmedip

Rømme 2 dl

Timian, finhakket 1 ts

Sitronsaft 1 ss

Salt og pepper