

Oppskrift

Slakterbiff med sellerichips, sopp og syltede grønnsaker



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 friter 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 servér straks.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Slakterbiff Fryst 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 | | |