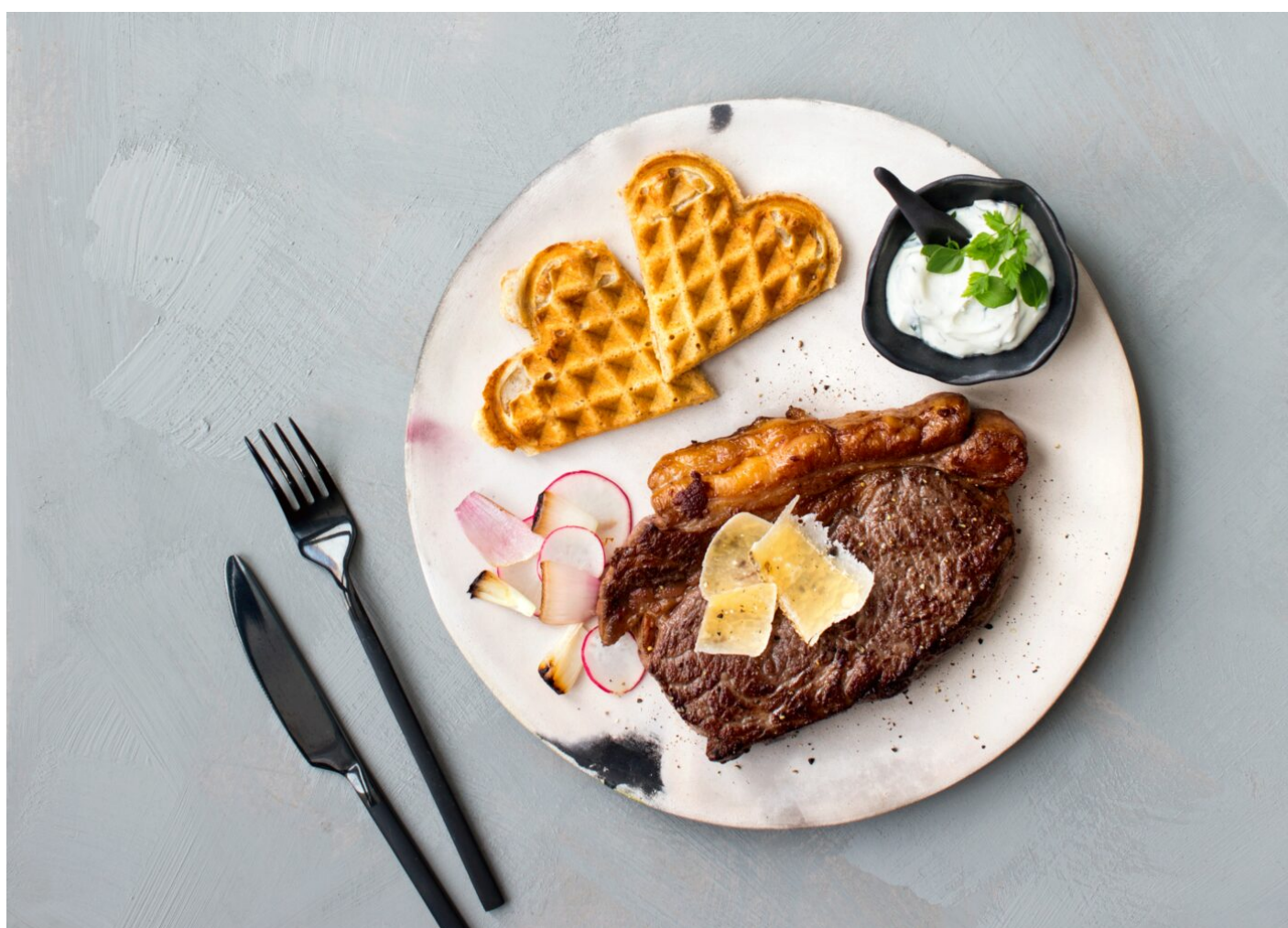


Oppskrift

Storfe ytrefilet servert med bakt løk og surdeigsvaffel



1

Gilde Ekstra Ytrefilet med fett

Del ytrefiletten opp i fine biffer. Gni inn kjøttet med salt og pepper. Legg biffene med fettsiden ned i en varm panne med litt nøytral olje. Brun fettsiden godt til du får en gyllen farge. Brun så de andre sidene før du skrur ned varmen og steker ferdig.

2

Surdeigsvaffel:

NB. For å lage en surdeigsvaffel må du først ha en surdeigsstarter.

Bland sammen det tørre. Visp inn melken til en glatt røre. Tilsett smeltet smør og sammenpisket egg. Tilsett surdeigen. Blir røren litt for tynn, kan du tilsette mer hvetemel. La stå 30 min før steking.

3

Bakt løk

Skrell sjalottløk og del de i 2. Varm en panne og legg løken i med snittflaten ned. Stek løken så du får en fin karamellisering. Når de begynner å bli karamelliserte skrur du ned varmen og steker de til de er møre.

Høvle gjerne over Holtefjell XO eller annen vellagret ost.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Ytrefilet Marmorert



Storfe Ytrefilet Marmorert Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ekstra ytrefilet m/fett

Surdeigsvaffel

Prior Egg	3 stk
Hvetemel	200 g
Sukker	80 g
Bakepulver	1,5 ts
Vaniljesukker	1 ts
Kardemomme	1 ts
Salt	0,5 ts
Melk	6 dl
Smør, smeltet	100 g

Surdeigsvaffel

Bakt løk

Surdeigstarter

3 ss

Bakt løk

Sjalottløk