

Biffsnadder med bearnaise



1

Stek biffsnadder brunt i en varm panne med olje og smør. Krydre med salt og pepper. Legg til side.

Stek poteter, sjampinjong og småløk i pannen i ca. 10 minutter. Tilsett en klatt smør og sukkererter de siste 2 minuttene. Ha i biffsnadderet og vend noen ganger.

Server med Bearnaise.

Produkter i denne oppskriften

Biffsnadder 2,5kg Pk



Biffsnadder 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Biffsnadder

600 g

Olje og smør til steking

Salt og pepper

Kokte poteter

600 g

Sjampinjong

200 g

Småløk

200 g

Sukkererter

200 g

Bearnaisesaus til servering

2 dl