

Oppskrift

# Slakterbiff med aspargesbønner, crudité og grillet sitron



Forvarm stekeovn til 180 °C. Varm opp olje i en panne sammen med olje, most hvitløkfedd og urter. Ha i smør og brun slakterbiffen.

2

Hell alt over i en form, legg i tomater på stilk, sett i steketermometer i kjøttet og stek videre i ovn til 60-65 °C kjernetemperatur, ca. 8 minutter. La kjøttet hvile 10 minutter før det skjæres i.

3

Del og grill sitronene.

4

## **Aspargesbønner**

Kok asparges al dente, avkjøl raskt i kaldt vann og ha i en bolle. Press over litt saft fra grillet sitron og vend inn olivenolje. Dryss på salt.

5

# Crudité

Bruk en mandolin og finsnitt fennikel og reddik, legg i isvann. Ved servering, sil av vann, ha i bolle og press over saft fra grillet sitron. Dryss på salt.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Slakterbiff Fr Pk



## Ingredienser

Gilde Storfe Slakterbiff	1 stk
Olivenolje	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Urtekvister, f.eks timian	2 stk
Meierismør	1 ss
Sitroner	2 stk
<b>Aspargesbønner</b>	
Aspargesbønner	300 g

## Aspargesbønner

### Crudité

Olivenolje	2 ss
Flaksalt	0,25 ts

### Crudité

Fennikel	1 stk
Reddiker	0,5 bunt
Små tomater på stilk i klase	2 stk
Flaksalt	0,25 ts