

Oppskrift

Roastbiff av Gullkalv Lårstek



1

Gni steika inn med grovt salt og pepper. Brun den deretter i litt smør og olje. Sett den i ovnen på 160 °C og stek til kjernetemperatur 55 °C. La den hvile på benken i 30 minutter før du setter den til avkjøling.

2

Skjær den i løvtynne skiver og dander de lekreste smørbrød.

3

Tips til tilbehør:

Pepperrotkrem eller klassisk remulade.

Syltet rødløk, pickles eller kapers. Pynt med det du måtte ha av spirer.

Til slutt tar du to runder med pepperkverna.

Produkter i denne oppskriften

Gullkalv Lårstek Stor Surret Pk



Gullkalv Lårstek Stor Surret Fr Pk



Ingredienser

Gilde Gullkalv Lårstek

Salt og pepper

Smør til steking