



Februar 2012

PARISERBØF & RØDBEDESALAT MED SENNEPSCREME OG ESTRAGON

Tid: 25 min. Kogetid; rødbeder: 40 min. antal personer: 4

Det skal du bruge:

- 800g hakket oksekød 3-7 %
- Olie til mstegning
- Salt og peber
- 1 spsk. Friskrevet peberrod
- ½ løg

Rødbedesalat med sennepscreme

- 1 kg rødbeder
- 2 dl cremefraiche 18 %
- 2 spsk. dijonsennep
- 1 tsk. honning
- 1 tsk. citronsaft
- Salt og peber
- 1 bundt frisk estragon

Sådan gør du

Læg rødbederne i en stor gryde med letsaltet vand, og kog dem møre i ca. 40 min. Hæld vandet fra, og overhæld rødbederne med koldt vand. Gnid eller skræl skindet af rødbederne og skær dem i tykke skiver.

Rør cremefraiche, sennep, honning og citronsaft sammen, og smag cremen til med salt og peber. Anret rødbederne på et lille fad, og fordel sennepscremen over. Drys med finthakket estragon.

Form kødet til 4 store bøffer, og steg dem i olie på en varm pande, til de er netop gennemstegte. Krydr med salt og peber. Anret bøfferne på et lille fad, og top med peberrod, kapers og fint hakket løg,

Server pariserbøffen med rødbedesalat og godt brød

Tips!

Brug plastikhansker, når du gnider skindet af de kogte rødbeder.