

Oppskrift

Storfé indrefilet med røbbetsalat og pepperrotkrem



Indrefilet på grillen er en sikker vinner for de aller fleste! 100% norske kjøtt fra den norske bonden.

1

Slik gjør du

Del potetene i to og kok de møre. Når potetene er møre deler du polkabeter og neper i syltynne skiver og legg de i isvann.

2

lag pepperrotkrem

Bland crème fraiche med revet pepperrot, salt, pepper saft og skal fra en sitron. Smak til og sett til siden.

3

Lag salat

Lag salat av nypoter, polkabeter, neper, brønnkarse og vakre spiselige blomster.

4

Server

Grill eller stek kjøttet og server sammen med potetsalaten og den sterke pepperrotkremen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Bruk steketermometer når du griller! For å få kjøttet lyserosa bør kjernetemperaturen være på 63 °C

Ingredienser

Du trenger

Biff	800 g
Nypoteter	400 g
Rødbeter	4 stk

Du trenger

Pepperrotkrem

Neper 2 stk

Brønnkarse

Pepperrotkrem

Pepperrotkrem 1 bit (ca 2 cm)

Crème fraîche 1 dl

Sitron (saft og revet skall) 0,5 stk

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose