

Oppskrift

## Pepperbiff med grillet nykål og ramsløksmør



Pepperbiff er en deilig klassiker på grillen. Løft biffen til nye høyder med nykål og ramsløksmør!

**1**

### **Slik gjør du**

Ha småløk i en ildfast form sammen med god olivenolje og bak de møre i ovnen på 200 grader i ca 20 min.

## 2

### Lag ramsløksmør

Lag citrus- og ramsløksmør ved å blande finhakket sitronkjøtt, raspet skall fra sitron og lime og smør sammen med ramsløkspuré eller finhakket fersk ramsløk. Ha alt i en kjøkkenmaskin eller rør det sammen for hand hvis du ønsker det grovere.

## 3

### Grill nykål

Del nykålen i to og forvell den lett i saltet vann. Legg den på glovarm grill et par minutter.

## 4

### Grill eller stek biffen

Grill eller stek kjøttet og server med grillet nykål, purre og ovnsbakt småløk topp med ramsløksmør og nyt smaken av Norge!

**Tips!** Trenger du råd til hvordan du får biffen perfekt stekt? [Sjekk denne guiden!](#)

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde pepperbiff 800 gn ca. 4 stk á 200g

Nykål 2 stk

Sitron 1 stk (zest)

Lime 1 stk (zest)

Sitron 0,5 stk (kjøttet)

Ramsløkpuré 3 ss

Smør 150 g

Gul løk 200 g

Olivenolje

Salt & Pepper

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose