

**Ryggbiff**

En perfekt köttbit att tillreda om man vill ha något snabbt, lyxigt och väldigt gott. Servera med krämig potatisgratäng, rödvinssås, bearnaisesås, färskpotatis, ugnsrostad potatis eller en krispig sallad!

Temperaturen för ryggbiff är:

Blodig — 55 grader

Medium — 60 grader

Välstekt — 70 grader

**Ryggbiff med ugnsbakad potatis och grönpepparsås (4 port)**

- 600 g ryggbiff
- 850 g fina potatisar
- 2 vitlöksklyftor, finhackade
- några kvistar timjan, finhackad
- några kvistar rosmarin, finhackad
- 1 tsk dijonsenap
- 1/2 citron
- 4 msk olivolja
- havssalt
- svartpeppar
- olivolja

**Sås**

- 2 st bananschalottenlök, strimlad
- 4 msk utspädd köttbuljong
- 1 dl grädde
- 1,5 msk dijonsenap
- 1 msk grönpepparkorn i lag
- 1 msk worcestershiresås
- smör

**Gör så här:**

1. Koka potatisen i 12 minuter. Låt den sedan rinna av.
2. Krossa vitlöksklyftorna på skärbrädan tillsammans med havssalt så det blir som en pasta, använd en sked eller en kniv. Blanda sedan med olivolja, citronskal och citronjuice. Fortsätt med finhackade örter.
3. Lägg potatisen på en ugnsplåt, tryck till varje potatis med en gaffel så den öppnar sig och går sönder något, men försök att hålla den hel så den inte faller isär. Skeda sedan över lite utav citron- och vitlöksmarinaden över varje potatis och baka i ugnen i 20 min på 200 grader.
4. Gnid in varje ryggbiff med olivolja, krydda sedan med salt och peppar på båda sidor. Stek eller grilla köttet efter tycke och smak. Ca 3 minuter på varje sida i stekpannan på hög värme.
5. Om du tillagat köttet i stekpannan, gör sedan såsen i samma panna. Lyft ur köttet och låt det vila på skärbrädan.
6. Strimla löken och stek i panna, när den mjuknat, slå på worcestershire och senap. Blanda runt och slå på grönpeppar och grädden. Smaka av med salt och peppar.
7. Ta ut potatisen igen, lägg upp köttet och toppa med såsen.