



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffsnadder med mørbrad, sopp og grønne bønner, servert med krydrede poteter og chilibearnès

Stekte poteter

350 g poteter
½–1 pakke røkt paprikakrydder
½–1 pakke urtemiks

Biffsnadder

1 stk rød paprika
150 g grønne bønner
1 stk rødløk
100 g aromasopp
300 g mørbrad

Chilibearnès

½–1 pakke bearnéssaus
½–1 pakke srirachasaus

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Stekte poteter:** Skyll og kutt potetene i båter, og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, og stek potetbåtene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de er gylne og lett sprø.
- 3 **Biffsnadder:** Skyll paprikaen og de grønne bønnene. Skrell løken og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i strimler, fjern endene på bønnene, kutt løken i skiver og soppen i 4 båter.
- 4 **Biffsnadder, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre kjøttet med salt og pepper. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det har fått en stekeskorpe. Ha kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i 3 minutter. Stek grønnsakene i 3–4 minutter under omrøring, og krydre med litt salt og pepper. Skjær kjøttet i skiver, og vend skivene sammen med grønnsakene rett før servering.
- 5 **Chilibearnès:** Ha sausen i en liten kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring. Smak til med ønsket mengde av srirachaen.
- 6 **Stekte poteter, fortsettelse:** Ha det røkte paprikakrydderet, urtemiksen og litt salt i en liten skål, og krydre de ferdigstekte potetene med krydderrubben ved servering.