



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksetykkstegsbøffer med bearnaise, hvidløgskartofler og bagte jordskokker

Bagte jordskokker

½ pk jordskokker
1 stk skalotteløg
1 pk tanelli ost

Hvidløgskartofler

3 fed hvidløg
400 g kartofler, medium
1 spsk olivenolie ^b

Tykkstegsbøffer

2 stk oksetykkstegsbøffer (har været frosset)

Bearnaisesauce

1 pose bearnaisesauce

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Bagte jordskokker:** Del jordskokker i halve eller kvarte, hvis de er meget store. Skyl dem og tør grundigt. Pil løg og skær i kvarte. Pensl dem med olivenolie og drys med lidt salt. Riv osten over og bag ca. 20 min.
3. **Hvidløgskartofler:** Pil og pres hvidløg. Skær kartoflerne i halve (eller kvarte afhængig af størrelse) og bland med lidt olivenolie, hvidløg, salt og peber. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag i 15-20 min.
4. **Tykkstegsbøffer:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt en smule olie. Brun bøfferne på begge sider, så de får en stegeskorpe. Skru ned og steg videre ca. 4-7 min på hver side, så er bøffen medium. Tag bøfferne af varmen og læg på et fad. Krydr med salt og peber. Lad bøfferne trække et par min. inden severing.
5. **Bearnaise:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (max 60°C) under omrøring. Du kan også varme saucen ved at komme emballagen i en gryde med 60°C vand i ca. 5 min.
6. Skær evt. bøfferne i skiver og anret dem med hvidløgskartofler, bearnaise og jordskokker.

TIPS!

Der kan være stor forskel på tykkelsen af udkæringen på bøfferne. Tilpas derfor stegetiden derefter.