



# Løvbiff med potetfries, bearnèssaus og salat

## Fries

350 g poteter  
½ pakke persillade

## Løvbiff

275 g kjøttdeig  
½ pakke persillade  
½ pakke maisstivelse  
½–1 pakke paprikakrydder  
2 ss vann <sup>B</sup>

## Bearnèssaus

½–1 pakke bearnèssaus

## Salat

1 stk tomat  
1 stk gul paprika  
75 g Mamma Mia  
salatblanding

olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Fries:** Skyll og kutt potetene i tynne båter. Fordel potetbåtene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er gylne. Vend på friesene underveis for et jevnere resultat. Krydre de ferdigstekte potetbåtene med halvparten av persilladen.
3. **Løvbiff:** Ha kjøttdeigen i en bolle, og kna inn resten av persilladen, maisstivelsen, paprikakrydderet og 2 ss vann. Krydre lett med salt og pepper, og form to store boller av deigen. Legg hver bolle mellom to bakepapir, og bank dem flate med undersiden av en kjele, eller rull dem flate med en kjele. Legg kjøttet i fryseren eller i kjøleskapet frem til det skal stekes.
4. **Bearnèssaus:** Ha sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Hold sausen varm frem til servering.
5. **Salat:** Skyll og kutt tomaten i båter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Bland sammen salaten, tomaten og paprikaen i en salatbolle (se tips).
6. **Løvbiff, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løvbiffene i omtrent 2 minutter på hver side, en og en, til de er gylne og gjennomstekte.



## TIPS!

Lag gjerne en vinaigrette til salaten: Pisk sammen 2 ss olivenolje, 1 ss eddik, litt salt og pepper i en skål, og vend vinaigretten inn med salaten rett før servering.