



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 PORTIONER    📅 5 DAGES HOLDBARHED

## Hurtig biksemad med bearnaise og spejlæg

### Det skal du bruge

300 g oksesteg af tykkam  
1 glas kartofler på glas  
2 stk løg  
2 spsk worcestershire sauce  
2 stk æg  
1 pose bearnaisesauce

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Skær kødet i mindre tern ca. 1½ x 1½ cm. Hæld væden fra kartoflerne, skyl dem kort i koldt vand og tør dem. Pil løg og skær dem i tern.
2. **Biksemad:** Varm olie på en pande, gerne slip-let. Steg løgene ved middelvarme til de er bløde og klare ca. 2 min. Kom kartoflerne på panden og steg dem med, så de får lidt stegeskorpe ca. 4 min. Skru evt. lidt op for varmen, men pas på løgene ikke branker. Tilsæt kødet og steg videre 4 min. så det hele er gennemvarmt. Vend worcestershire/engelsk sauce i biksemaden og krydr med salt og peber. Skru ned og lad stå til æggene er tilberedte.
3. **Spejlæg:** Varm imens en anden pande op med lidt olie. Slå æggene ud på panden og steg dem. **TIP:** Du kan evt. vende dem, når de er blevet faste og stege dem let på den anden side også.
4. **Bearnaise:** Kom saucen i en lille gryde og varm den op ved lav varme (Max 60°C) under omrøring. Den må ikke blive for varm, da den så skiller.
5. Læg spejlæggene ovenpå biksemaden og servér med bearnaisesauce.



TIPS!

Kartoflerne kan skæres i tern på samme størrelse som kødet.