



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffsalat med krydderstekte poteter, tomat og asparges servert med frisk urtedressing

Krydderstekte poteter

350 g poteter
½–1 pakke persillade

Biff

300 g mørbrad
1 ss smør* ^B

Salat

½ bunt estragon
½ bunt bladpersille
100 g asparges
1 stk tomat
½ stk sitron

Urtedressing

½ bunt estragon
½ bunt bladpersille
1 pakke hvitløksdressing
½ stk sitron

salt ^B

olje ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Krydderstekte poteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i munnstore biter. Fordel potetbitene utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 25 minutter, eller til de har fått en gylden skorpe. Krydre de ferdigstekte potetene med persilladen.

3. **Biff:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på begge sider, til det har fått en stekeskorpe. La kjøttet hvile i 5 minutter, og skjær det i skiver før servering. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske.

4. **Salat:** Skyll estragonen og persillen. Plukk av bladene på halvparten av urtebuntene og legg dem i en bolle. Skyll aspargesene, tomaten og sitronen. Kutt tomaten i båter og legg dem i bollen med urtene. Knekk av og fjern den grove enden på aspargesene, og del toppene i 2 på langs.

5. **Salat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 3 til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek aspargesen i 2 minutter. Finriv litt av skallet (kun det gule) fra sitronen over aspargesen i pannen, og krydre med litt salt og pepper. Ha det over i bollen med urtene og tomaten, og smak til med saft fra halve sitronen.

6. **Urtdressing:** Finhakk resten av estragonen og persillen, og ha det i en skål sammen med hvitløksdressing. Smak til med saften fra resten av sitronen, litt salt og pepper.