



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillede oksetykstegsbøffer med bearnaise, hvidløgskartofler og stegt hjertesalat

Hvidløgskartofler

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

Tykstegsbøffer

2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)

Stegt hjertesalat

1 stk hjertesalat
1 stk salatløg
1 pk tanelli ost

Bearnaisesauce

1 pose bearnaisesauce

Det skal du selv

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Hvidløgskartofler:** Pil og pres hvidløg. Skær kartoflerne i halve (eller kvarte afhængig af størrelse) og bland med lidt olivenolie, hvidløg, salt og peber. **Grill:** Læg dem i en alubakke eller pak dem i pakker med dobbelt stanniol og grill på direkte varme under låg ca. 20 min. Hold øje med dem, da temperaturen kan variere meget. **Ovn:** Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i 15-20 min.
3. **Tykstegsbøffer:** **Grill:** Brun bøfferne af på direkte varme. Flyt dem til indirekte varme og steg færdig ca. 7-9 min. i alt. Vend dem undervejs. **Pande:** Varm en (grill)pande 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. 5-7 min på hver side, så er bøffen medium. **Færdige:** Tag bøfferne af varmen og læg på et fad. Krydr med salt og peber. Lad bøfferne trække et par min. inden severing.
4. **Stegt hjertesalat:** Del salaten i halve eller kvarte, hvis de er meget store. Skyl dem og tør grundigt, brug evt. en salatslynge. Pensl dem med olivenolie og drys med lidt salt. **Grill:** på direkte varme ca. 2 min. på hver af skærefladerne. **Pande:** Varm panden op på høj varme og steg salaten som på grill. **Garnér:** Pil løg og skær i kvarte. Del dem i flager og bland med hjertesalaten. Riv osten over til sidst.
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 hjertesalat.